лучшие рецепты

рипол классик

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге собраны лучшие рецепты самых разнообразных тортов и пирожных из заварного, песочного, бисквитного, сдобного и вафельного теста. Вы без труда приготовите изысканные пирожные и торты, которые станут настоящим украшением праздничного стола и придутся по вкусу любому сладкоежке.

- Юлия Сергеевна Колганова
  - Торты
    - ■
  - Пирожные
    - ■

Юлия Сергеевна Колганова
Сладкая фантазия. Торты и пирожные. Лучшие рецепты

Торты

Шоколадный торт с арахисом

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 100 г толченого арахиса, 1 столовая ложка манной крупы, 1/2 столовой ложки кофе или 1 чайная ложка какао, сок и цедра 1 лимона, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка, 100 г шоколада, 1/2 столовой ложки растворимого кофе, 1 чайная ложка рома или коньяка.

Для посыпки: 100 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и постепенно добавить орехи, манную крупу, кофе или какао, лимонную цедру и сок, затем предварительно взбитые в пену белки. Вылить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления крема взбить размягченное масло, добавить сахар, желтки, растопленный на водяной бане шоколад, кофе, ром или коньяк.

Бисквит разрезать вдоль на 2 части, выложить на одну половину крем и накрыть второй. Обмазать торт оставшимся кремом, посыпать кокосовой стружкой.

Сметанный торт с вишневым джемом

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 яичных белка, 6 столовых ложек сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки вишневого джема.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки вишневого ликера.

Для начинки: 1 стакан вишневого джема.

Для украшения: 100 г вишни без косточек, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, смешать с желтками, растертыми добела с сахаром. Добавить просеянную муку, какао и сметану, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и лимонным соком, в конце взбивания добавить вишневый джем. Из сахара, 6 столовых ложек воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Вишню вымыть, обсушить.

Коржи смазать джемом, уложить друг на друга. Украсить торт розочками, вишней, обваляной в сахарной пудре и узорами из крема.

Торт «Миндальный»

Ингредиенты

Для теста: 400 г сливочного масла, 16 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 70 г крахмала, 150 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла.

Для миндальной начинки: 500 г измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, сок 1 лимона,

1 столовая ложка белого вина.

Для украшения: 100 г тертого шоколада,

2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить, добавить лимонную цедру и белки. Размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера. Выложить тесто в смазанную оливковым маслом форму, поставить в умеренно разогретую духовку на 25 мин, затем остудить, разрезать корж вдоль на 2 части.

Для приготовления миндальной начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120 ˚С

духовку на 10 мин. Охладить, добавить ром, выложить на корж, сверху накрыть другим коржом.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать.

Полить торт глазурью, украсить тертым шоколадом и орехами.

Торт «Греза»

Ингредиенты

Для теста: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 яйца, 3 столовые ложки измельченного сладкого миндаля, 3 столовые ложки засахаренной вишни без косточек, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 2 столовые ложки рома, 1/2 чайной ложки измельченной цедры лимона, 1/2 чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина, 1/2 чайной ложки питьевой соды, соль.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, засахаренные фрукты.

Способ приготовления Изюм замочить на 2 ч в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить. Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, добавить муку, яйца, снова взбить. Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром. Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 40 мин.

Посыпать торт сахарной пудрой и украсить засахаренными фруктами.

Торт «Крепкий орешек»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 1 столовая ложка очищенного рубленого арахиса, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки очищенного рубленого арахиса.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка

лимонного ликера.

Для украшения: 4 столовые ложки очищенного рубленого арахиса, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить миксером в крепкую пену, желтки растереть с сахаром добела и соединить с белками. Добавить просеянную муку и арахис, замесить тесто и выложить его в форму, выстланную промасленной бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20-25 мин. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, охладить и смешать со взбитым сливочным маслом и арахисом. Из сахара, воды (6 столовых ложек) и ликера сварить сироп, пропитать им коржи. Смазать коржи кремом, уложить друг на друга.

Посыпать торт просеянной сахарной пудрой и украсить арахисом.

Торт «Яблочко»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 1 столовая ложка муки, 6 столовых ложек манной крупы, тертая цедра и сок 1 лимона, ванилин на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 100 г яблочного варенья.

Для посыпки: 3 столовые ложки рубленого фундука, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Для украшения: 2 яблока.

Способ приготовления Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру, просеянную муку, манную крупу, ванилин и взбитые в крепкую пену белки. Замесить однородное тесто, выложить в форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин.

Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 части. Смазать их вареньем, уложить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с сахарной пудрой.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, украсить ими готовый торт.

Ореховый торт со сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 9 яичных белков, 10 яичных желтков, 2 чайные ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г вареного сгущенного молока.

Для украшения: 2 столовые ложки измельченного фундука.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, просеянную муку и грецкие орехи, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Обмазать бисквит кремом, для приготовления которого взбить размягченное сливочное масло с вареным сгущенным молоком. Украсить фундуком.

Торт «Лимонный»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 небольшой лимон, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сгущенного молока, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 100 г рубленых ядер грецких орехов, 50 г цукатов из лимонных корочек.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки. Лимон вымыть, пропустить через мясорубку, соединить с яичной смесью, добавить просеянную муку и замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином круглую форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 мин. Готовый бисквит вынуть из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа. Пропитать их сиропом, приготовленным из сахара, воды (5 столовых ложек) и ликера.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить миксером и, продолжая взбивать, добавить сгущенное молоко, лимонный сок и цедру.

Смазать коржи кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с мелко нарезанными цукатами.

Шоколадный торт с черносливом

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 3 столовые ложки воды, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара,

2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки крахмала, 1 столовая ложка какао, 100 г чернослива, питьевая сода и соль на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для глазури: 100 г темного шоколада,

3 столовые ложки молока, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для украшения: 100 г половинок ядер грецких орехов, засахаренные фрукты.

Способ приготовления

Чернослив промыть, обсушить. Желтки отделить от белков, смешать с солью и ванильным сахаром, затем, постепенно подливая горячую воду, взбить в крепкую пену. Добавить белки, взбитые с сахаром, просеянную муку, какао, соду и чернослив, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 20-25 мин.

Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, хорошо перемешать, слегка охладить, добавить размягченное сливочное масло и растереть.

Готовый охлажденный бисквит покрыть глазурью, украсить половинками ядер грецких орехов.

Торт «Морковка»

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 пачка сливочного масла, 3 яйца, 2-3 моркови, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 250 г сметаны, 150 г сахара.

Способ приготовления

Яйца взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, всыпать сахар и муку, добавить разрыхлитель для теста.

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить к приготовленной ранее смеси. Тесто тщательно вымесить, разделить на 2 части. Каждую раскатать в круглый пласт толщиной 1,5-2 см.

Противень покрыть промасленной бумагой. Выложить коржи

на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С до золотистого цвета. Готовые коржи охладить.

Для приготовления крема сметану с сахаром взбить с помощью миксера.

Соединить коржи, смазав их кремом. Верх и бока торта также смазать кремом. Выдержать готовый торт на холоде в течение 50 мин.

Торт «Смородинка»

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 170 г сахара, 5 яиц, 2 столовые ложки какао, 2 столовые ложки мака, 1 столовая ложка крахмала, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для начинки: 1 л сливок, 2 стакана красной смородины, 1 чайная ложка крахмала, 100 г рубленых ядер фундука.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков. Белки взбить с помощью миксера до образования густой пены. Желтки растереть с сахаром, влить 3 столовые ложки горячей воды и взбить. Ввести в смесь муку, какао, крахмал, разрыхлитель для теста и мак. Полученную массу соединить со взбитыми белками и тщательно перемешать.

Круглую форму для выпечки смазать маслом, посыпать панировочными сухарями. Выложить тесто в форму. Выпекать на сильном огне в течение 30 мин. Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления начинки сливки смешать с крахмалом, взбить с помощью миксера до образования густой пены. 1/3 крема оставить для верха, оставшуюся часть смешать с орехами и промытой и обсушенной смородиной, оставив несколько ягод для украшения готового торта.

Выложить смородиновый крем на бисквитный пласт, накрыть вторым пластом. Верх и бока торта обмазать оставшимися взбитыми сливками, украсить ягодами смородины.

Торт «Виноградинка»

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 100 мл простокваши, 1/2 чайной ложки питьевой соды.

Для крема: 200 мл молока, 3 столовые ложки сахара, 1 яичный белок, 1 столовая ложка муки, цедра 1 лимона.

Для украшения: 300 г винограда без косточек.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с размягченным сливочным маслом, тщательно растереть до образования однородной массы. Затем влить простоквашу, добавить соду. Тесто хорошо вымесить.

Приготовленным тестом равномерно выстлать дно и бока формы. Выпекать при температуре 180 ˚С в течение 30 мин. Готовый корж остудить.

Для приготовления крема молоко влить в кастрюлю, добавить сахар, тщательно размешать. Поставить кастрюлю на огонь, довести смесь до кипения. Добавить муку, вновь поставить на слабый огонь. Постоянно помешивая, варить крем до загустения. Полученную массу остудить.

Лимонную цедру натереть на мелкой терке. Яичный белок взбить до образования густой пены. Цедру и яичный белок добавить в остывшую массу, все перемешать, выложить готовый крем на корж.

Виноград промыть, обсушить и украсить им готовый торт.

Вафельный торт «Адонис»

Ингредиенты

Для вафельных коржей: 370 г муки, 2 яйца, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 200 мл молока.

Для орехового крема: 100 г сахара, 15 грецких орехов, 200 мл сливок, !/2 пакетика ванильного сахара.

Для кофейного крема: 200 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 2 столовые ложки готового черного кофе, 1 столовая ложка рома, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйца смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, всыпать муку. Тесто тщательно вымесить, развести молоком и еще раз перемешать. Дать тесту постоять 30 мин, затем разделить его на 3 части и выпечь в круглой вафельнице 3 коржа. Готовые вафельные коржи охладить.

Для приготовления орехового крема грецкие орехи расколоть, ядра растереть, смешать с сахаром, сливками и ванильным сахаром, взбить с помощью миксера.

Для приготовления кофейного крема яичные желтки растереть с сахаром, соединить с размягченным сливочным

маслом, добавить ром, кофе и ванильный сахар. Взбить крем с помощью миксера.

На вафельный корж выложить кофейный крем, накрыть вторым вафельным коржом, на который выложить ореховый крем, накрыть третьим коржом. Верх торта покрыть ореховым кремом, а бока – кофейным.

Торт «Екатерина»

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 250 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка сухих дрожжей.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка толченого миндаля, 2 столовые ложки рома, цедра 1/2 лимона, 50 мл лимонного сока, 100 мл молока, 2 яйца.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, всыпать сухие дрожжи и просеянную муку. Вымесить тесто и выдержать его на холоде в течение 30 мин. Затем раскатать ровным слоем.

Форму для выпечки смазать маслом. Выстлать пластом теста форму. Выпекать до полуготовности, вынуть из духовки, слегка остудить.

Для приготовления крема яйца взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, сахар, толченый миндаль, всыпать муку, натертую на мелкой терке лимонную цедру, влить лимонный сок, ром и подогретое молоко. Массу тщательно перемешать.

Выложить приготовленный крем на торт, вновь поставить его в духовку и выпекать до готовности.

Торт «Этюд»

Ингредиенты

Для теста: 650 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сахара, 150 г майонеза.

Для крема: 100 г сахара, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка какао.

Для украшения: 50 г шоколада, 5 грецких орехов.

Способ приготовления

Яйца взбить с помощью миксера, растереть с сахаром,

смешать с размягченным сливочным маслом, добавить майонез. Массу тщательно перемешать, всыпать муку и вымесить тесто. Разделить готовое тесто на 3 части. Каждую раскатать в пласт.

Противень покрыть промасленной бумагой. Выложить пласты на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Коржи охладить.

Для приготовления крема взбить яйца с сахаром, не переставая взбивать, прогреть на водяной бане, добавить какао, остудить. Размягченное сливочное масло взбить, осторожно влить в него остывший крем.

Коржи сложить стопкой, смазывая каждый кремом. Верх и бока торта также обмазать кремом.

Готовый торт посыпать натертым на мелкой терке шоколадом и мелко нарубленными ядрами грецких орехов.

Торт «Восточная сладость»

Ингредиенты

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яичных желтка, 1 столовая ложка сметаны, 400 г муки, питьевая сода на кончике ножа.

Для крема: 500 г чернослива, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 300 г сахара, 10 грецких орехов.

Для украшения: 4 яичных белка, 200 г сахара.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить соду и сметану, всыпать сахар и муку. Вымесить тесто. Круглую форму для выпечки смазать маслом, посыпать мукой. Выложить тесто в форму. Выпекать при температуре 200 ˚С в течение 30 мин. Готовый корж остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема распарить чернослив, удалить из него косточки, пропустить мякоть через мясорубку. Сливочное масло размягчить, взбить с половиной сахара с помощью миксера. Оставшийся сахар взбить со сметаной с помощью миксера. Смешать масляную смесь со сметанной, добавить чернослив и измельченные ядра грецких орехов. Крем тщательно перемешать. Коржи уложить друг на друга, смазав каждый кремом.

Яичные белки взбить с сахаром с помощью миксера до образования густой пены. Полученным кремом украсить верх и бока торта.

Торт «Аврора»

Ингредиенты

Для теста: 350 г муки, 2 яйца, 150 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 400 г сметаны, 200 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахарной пудрой с помощью миксера, соединить с размягченным сливочным маслом и медом. Поставить кастрюлю на водяную баню, не переставая помешивать, нагревать до 80 ˚С. Снять кастрюлю с водяной бани, всыпать в смесь муку и разрыхлитель, тщательно перемешать и разделить на 12 частей.

Формы для выпечки смазать маслом. В разогретой духовке на среднем огне выпечь 12 коржей. Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема взбить с помощью миксера сметану с сахаром и ванильным сахаром.

Коржи уложить друг на друга, смазав каждый кремом. Верх и бока торта также смазать кремом.

Торт «Настенька»

Ингредиенты:

Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного масла, 1150 г сахара, 1 яйцо, 400 г фиников, 10 очищенных грецких орехов, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 200 г сметаны, 100 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Финики замочить в горячей воде на 2 ч, затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. Ядра грецких орехов нарубить.

Яйцо взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, растертым с сахаром, мукой и разрыхлителем. Добавить в смесь финики и грецкие орехи.

Форму для выпечки смазать маслом. Выложить тесто в форму, выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 50 мин. Корж охладить.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром и ванильным сахаром, взбить с помощью миксера до образования густой пены.

Готовым кремом обмазать верх и бока торта, посыпать

сахарной пудрой.

Торт «Апельсиновый»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 5 столовых ложек муки, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для глазури: 4 столовые ложки белого десертного вина, 1 апельсин, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Для украшения: засахаренные апельсиновые дольки.

Способ приготовления

Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин.

Апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить бисквит, выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в разогретую духовку на 5—7 мин. Охладить, украсить засахаренными апельсиновыми дольками.

Торт «Маргарита»

Ингредиенты

Для теста: 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яичных желтков, 7 яичных белков, 1/2 чайной ложки корицы, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 400 мл сливок, 3 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 столовая ложка апельсинового ликера.

Для глазури и украшения: 150 г горького шоколада, 100 г молотых и 18 половинок ядер грецких орехов, 3 столовые ложки сливок, 5 столовых ложек сахара, 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Белки взбить с ванильным сахаром в крепкую пену. Желтки растереть со сливочным маслом, сахаром, корицей и солью, добавить белки и сухари, перемешать. Полученное тесто выложить в смазанную маргарином форму, выпекать корж в

разогретой до 180 °С духовке 30 мин, охладить, разрезать вдоль на 3 части.

Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить апельсиновый сок и ликер, перемешать. Полученным кремом смазать коржи, и уложить друг на друга.

Шоколад растопить на водяной бане, добавить сахар и сливки, перемешать. Полить торт глазурью, посыпать кокосовой стружкой и украсить его половинками ядер орехов.

Бисквитный торт с клубникой

Ингредиенты

Для теста: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 1/2 пакетика разрыхлителя, 1 столовая ложка молока.

Для крема: 400 г клубники, 400 г творога, 3 столовые ложки сахара, сок 1 лимона, 400 мл сливок, 1 столовая ложка желатина.

Для безе: 3 яичных белка, 200 г сахара.

Для украшения: 50 г шоколада.

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с сахаром, добавить ванильный сахар и желтки, взбить. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и молоко. Замесить однородное тесто, выложить его в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить на 20 мин в разогретую духовку.

Бисквитный корж вынуть из духовки, обмазать белками, взбитыми с сахаром, и снова поставить в духовку на 10—12 мин.

Клубнику вымыть, желатин замочить в небольшом количестве воды. Творог взбить с сахаром, добавить лимонный сок и желатин, хорошо перемешать. Приготовленную массу поставить на 20 мин в холодильник, затем добавить взбитые сливки и клубнику, перемешать.

Для приготовления безе смешать белки с сахаром, взбить в крепкую пену, выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке до готовности.

Бисквитный корж разрезать вдоль на 2 части, смазать их кремом и уложить друг на друга. Сверху выложить безе и полить шоколадом, растопленным на водяной бане.

Торт «Токката»

Ингредиенты

Для теста: 200 г вафель, 200 мл молока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка картофельной муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 яйцо, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина.

Для украшения: 100 г пряников, 2 столовые ложки кокосовой стружки, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Картофельную и пшеничную муку смешать, влить 100 мл холодного молока, размешать. Оставшееся молоко довести до кипения и влить тонкой струйкой в молочно-мучную смесь. Варить, помешивая, до загустения, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, сахар, яйцо, ванильный сахар и взбить с помощью миксера. Положить орехи, измельченные вафли и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 3 мин. Изделие остудить и положить в прохладное место на 6 ч.

Торт украсить смесью измельченных пряников, кокосовой стружки и орехов.

Торт «Елизавета»

Ингредиенты

Для теста: 200 г песочного печенья, 200 г сливочного масла, 200 г тертого шоколада.

Для крема: 300 г творога, 100 г йогурта, 50 г сахара, 3 столовые ложки апельсинового сока, 300 г взбитых сливок, 1 чайная ложка желатина.

Способ приготовления

Печенье измельчить, смешать с размягченным сливочным маслом и тертым шоколадом, перемешать и положить в прохладное место на 3 ч.

Для приготовления крема желатин залить 3 столовыми ложками теплой воды, размешать, нагревать в течение 3—5 мин. Творог смешать с йогуртом, сахаром и апельсиновым соком. Добавить сливки и раствор желатина, перемешать.

Торт украсить кремом и поставить в прохладное место на 2 ч.

Торт «Закат»

Ингредиенты

Для теста: 300 г печенья, 300 г творога, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, 150 г сахара, 1 столовая ложка какао, 50 г изюма без косточек.

Для глазури: 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки порошка какао.

Способ приготовления

Творог растереть с размягченным сливочным маслом и сахаром. Полученную массу разделить на 2 части. В одну положить какао, в другую – предварительно замоченный изюм.

На блюдо выложить 100 г печенья, полить 50 мл молока, сверху слой творога с изюмом. Затем вновь 100 г печенья, полить 100 мл молока и снова положить слой творога с какао. Сверху выложить оставшееся печенье и полить оставшимся молоком.

Для приготовления глазури сахар залить 2 столовыми ложками воды и, помешивая, варить до загустения, затем положить какао, сливочное масло, перемешать и остудить.

Торт полить глазурью, поставить в прохладное место на 3 ч.

Торт «Причуда»

Ингредиенты

Для теста: 400 г измельченных ядер фундука, 300 г сахара, 100 г сливочного масла.

Для крема: 200 г тертого шоколада, 200 г сливочного масла.

Для глазури: 200 г сахара, 3 яичных белка.

Способ приготовления

Орехи обжарить до золотистого цвета. Сахар, помешивая, нагревать на слабом огне до золотистого цвета, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло и орехи, перемешать, нагреть на слабом огне до 50—60 °С. Из теплого теста раскатать 5—6 коржей.

Для приготовления крема шоколад смешать с размягченным сливочным маслом. Крем взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом, соединить. Торт полить глазурью.

Торт «Синьорита»

Ингредиенты

Для теста: 200 г песочного печенья, 400 г груш, 50 г изюма

без косточек, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 чайные ложки лимонного сока, 1/4 чайной ложки молотой корицы, 1 пакетик разрыхлителя.

Для крема: 200 мл 30%-ных сливок, 100 г сахара.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным соком. Печенье пропустить через мясорубку, смешать с грушами, добавить предварительно замоченный изюм, орехи, сахар, цедру, корицу и разрыхлитель. Тесто оставить на 1 ч, затем выложить на блюдо, придать форму торта и поставить в прохладное место на 1 ч.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Торт смазать приготовленным кремом, поставить в прохладное место на 1 ч.

Торт «Малыш»

Ингредиенты

Для теста: 100 г муки, 50 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для пропитки: 100 мл клубничного сиропа.

Для безе: 5 яичных белков, 100 г сахара. Для начинки: 300 г сливочного мороженого.

Способ приготовления

Яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20—25 мин. Изделие остудить и пропитать клубничным сиропом.

Для приготовления безе белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Мороженое нарезать кубиками, выложить горкой на изделие, залить безе. Торт поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5 мин, затем остудить и выдержать в прохладном месте 2 ч.

Торт с черной смородиной

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 2 чайные ложки лимонного сока, 100 г

сахара, 200 г муки, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина, ванильный сахар по вкусу.

Для начинки: 400 г черной смородины, 15 г желатина, 300 мл йогурта, сок и цедра

1 лимона, 100 г сахара.

Для украшения: 400 мл густых сливок, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка кукурузных хлопьев.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. Белки взбить с лимонным соком и сахаром, добавить желтки, ванильный сахар, просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке 15—20 мин, охладить и разрезать вдоль на 2 части.

Черную смородину размять деревянной ложкой (часть ягод оставить для украшения), добавить йогурт, лимонный сок, цедру, сахар и предварительно размоченный желатин.

Один корж положить в разъемную форму для торта, выложить сверху начинку, накрыть вторым коржом и поставить на 3 ч в холодильник. Затем украсить торт сливками, взбитыми с сахарной пудрой, оставшейся черной смородиной и кукурузными хлопьями.

Торт «Боярыня»

Ингредиенты

Для теста: 100 г белого шоколада, 150 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г сахара, 2 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка молотых ядер грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 300 мл сливок, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г горького шоколада, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Шоколад растопить на водяной бане, смешать со сливочным маслом. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Белки взбить с солью в крепкую пену. Смешать просеянную муку, крахмал, разрыхлитель, грецкие орехи и ванильный сахар, добавить белки и желтково-шоколадную массу, замесить однородное тесто. Выложить в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 40—45 мин.

Для приготовления ванильного крема сливки довести до

кипения, добавить ванильный сахар, лимонную цедру, перемешать, протереть через сито и охладить. Половину полученной массы смешать с размягченным сливочным маслом, взбить миксером. Из оставшейся приготовить шоколадный крем: добавить предварительно растопленный на водяной бане шоколад и перемешать.

Бисквит разрезать вдоль на 3 части, смазать одну из них шоколадным кремом (часть отложить для украшения), остальные – ванильным. Уложить коржи друг на друга так, чтобы корж с шоколадным кремом был посередине.

Украсить торт оставшимся шоколадным кремом с помощью кондитерского шприца.

Торт «Мечта»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек муки, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Для крема: 6 столовых ложек муки, 500 мл молока, 300 г сахара, 250 г сливочного масла.

Для сиропа: 200 г сахара.

Для глазури и украшения: 100 г белого шоколада, 6 столовых ложек сахара, засахаренные ягоды.

Способ приготовления

Из яиц, сахара, муки и тертого шоколада замесить однородное тесто, вылить на противень, выстланный бумагой для выпечки, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый корж охладить и разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления сиропа довести воду (200 мл) до кипения, всыпать сахар и варить на слабом огне до полного его растворения. Для приготовления крема муку смешать с молоком, довести на слабом огне до кипения, снять с огня и охладить. Добавить размягченное сливочное масло, взбитое с сахаром, перемешать. Один корж положить на плоское блюдо, пропитать сиропом. Выложить на него половину крема, накрыть вторым коржом, выложить на него оставшийся крем и разровнять.

Для приготовления глазури растопить на водяной бане шоколад, добавить сахар и воду (6 столовых ложек) и хорошо перемешать.

Полить торт глазурью, украсить засахаренными ягодами и поставить на 1 ч в холодильник.

Торт «Воспоминание»

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сахара.

Для безе: 4 яичных белка, 200 г сахара.

Для начинки и украшения: 400 г клубничного джема или конфитюра, 100 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки коньяка.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, добавить 2 столовые ложки сахара и растереть добела. Белки охладить, взбить с оставшимся сахаром.

Соединить желтки и белки, всыпать муку и перемешать. Выложить тесто в форму, выстланную бумагой для выпечки. Выпекать корж в предварительно разогретой до 220 ˚С духовке 20-25 мин, охладить и разрезать пополам вдоль.

Для приготовления безе белки взбить в крепкую пену, добавляя небольшими порциями сахар. Полученную массу разделить на 2 части, выпечь 2 круглых коржа толщиной 1-1,5 см.

Для приготовления начинки орехи нарубить, смешать с конфитюром и коньяком.

Смазать коржи из бисквита и безе начинкой, уложить друг на друга. Готовый торт посыпать сахарной пудрой.

Персиковый торт

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 100 г горького шоколада, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки сливок, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц.

Для украшения: 150 г лимонного мармелада, 200 г персиков, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Шоколад растопить на водяной бане. Масло растереть вместе с сахаром до получения однородной массы. Постепенно добавить желтки и шоколад, сахарную пудру и сливки. Всыпать просеянную муку, перемешать, добавить белки. Выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 1 ч.

Вынуть корж из формы, слегка охладить, обмазать размягченным мармеладом. Выложить сверху половинки персиков.

Торт «Аленушка»

Ингредиенты

Для теста: 2 яйца, 200 г сахара, 200 г клубничного варенья, 100 мл сливок, 400 г муки, 1 чайная ложка питьевой соды.

Для крема: 200 г сметаны, 200 г сахарной пудры.

Для украшения: 1 банка вареного сгущенного молока, 5 яичных белков, 70 г сахарной пудры, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Взбить яйца с сахаром и вареньем, добавить сливки, муку и соду, тщательно перемешать. Полученное тесто разделить на 3—4 части, выпекать коржи в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить.

Для приготовления крема сметану охладить, взбить с сахарной пудрой с помощью миксера. Коржи смазать кремом, уложить друг на друга. Обмазать торт сгущенным молоком, украсить с помощью кондитерского шприца белками, взбитыми с сахарной пудрой и ванилином.

Торт «Ангелина»

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 5 яиц, 1 чайная ложка фруктовой эссенции, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 1/2 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 3 столовые ложки сгущенного молока, 2 чайные ложки какао, 1/2 чайной ложки коньяка, щепотка ванилина.

Для сиропа: 100 г сахара, 2 чайные ложки коньяка, 1/2 чайной ложки фруктовой эссенции.

Для бисквитной крошки: 1 чайная ложка муки, 1/2 чайной ложки крахмала, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара.

Для украшения: засахаренные фрукты.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками, добавить просеянную муку, крахмал и фруктовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 мин. Вынуть готовый бисквит из формы и дать остыть.

Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло, добавить, продолжая взбивать, сгущенное молоко, сахарную пудру, смешанную с ванилином и какао, и коньяк. Все

хорошо перемешать. Из воды (100 мл) и сахара приготовить сироп, охладить, добавить в него коньяк и фруктовую эссенцию.

Для приготовления посыпки из муки, крахмала, яйца и сахара замесить тесто, протереть его через металлическое сито и получившиеся крошки обжарить на сковороде.

Бисквит разрезать вдоль на 3 коржа, пропитать их сиропом и смазать кремом. Уложить коржи друг на друга, посыпать торт бисквитными крошками и украсить засахаренными фруктами.

Торт «Забава»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г сахара, 1 чайная ложка питьевой соды, гашеной уксусом, 2 столовые ложки какао, 200 г муки.

Для начинки: 200 г сахара, 200 г сметаны, 50 г цукатов, 50 г очищенного арахиса.

Для глазури: 3 столовые ложки сухих сливок, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка воды, 1 чайная ложка апельсинового ликера.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и содой, добавить какао и муку. Хорошо вымесить тесто, выложить в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 200-220 ˚С духовку. Выпекать корж до готовности, охладить, острым ножом аккуратно срезать верхушку и вынуть мякиш.

Взбить сметану с сахаром, добавить измельченный мякиш, мелко нарезанные цукаты и орехи, перемешать. Полученную начинку выложить в корж, накрыть срезанной верхушкой. Смешать сухие сливки, какао и сливочное масло, добавить воду, довести до кипения и снять с огня. Слегка охладить, добавить ликер, перемешать и покрыть полученной глазурью торт.

Торт «Калинка-малинка»

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 1 неполный стакан сахара, 3 яйца, 1/2 чайной ложки фруктовой эссенции, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для сиропа: 100 г сахара, 2 чайные ложки калинового сиропа.

Для начинки: 350 г малины.

Для украшения: 100 г малины, 20 г калины, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Малину и калину перебрать, вымыть. Желтки отделить от белков, добавить сахар и растереть добела. Белки взбить в крепкую пену. Желтки соединить с белками, аккуратно перемешать, всыпать просеянную муку и крахмал, замесить однородное тесто. Выложить тесто в форму, смазанную маслом, выпекать 20—25 мин в духовке до готовности. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Приготовить сироп для пропитки: довести до кипения воду (100 мл), всыпать сахар, хорошо перемешать, добавить калиновый сироп. Полученной смесью полить коржи, оставить на 30 мин, затем выложить малину и уложить их друг на друга.

Украсить торт ягодами малины и калины. Посыпать просеянной сахарной пудрой.

Торт со сливочной помадкой

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 2,5 стакана муки, 300 г сметаны, ванилин на кончике ножа, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Для помадки: 100 мл сливок, 200 г сахара, ванилин на кончике ножа.

Для украшения: 50 г сахарной пудры, 50 г цукатов.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить ванилин, сметану и муку, перемешать. Белки взбить в крепкую пену, выложить в полученную массу, аккуратно перемешать движением сверху вниз. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выпекать 20—25 мин в предварительно разогретой духовке. Готовый бисквит выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и оставить на некоторое время.

Для приготовления помадки сливки довести до кипения, всыпать сахар, добавить ванилин, варить до готовности (капля готовой помадки, опущенная в стакан с холодной водой, должна оседать на дно). Залить торт горячей помадкой, украсить цукатами.

Торт с кофейным кремом

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 2 столовые ложки сахара, 300 г муки, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 350 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки растворимого кофе, 1 пакетик ванилина.

Для сиропа: 1/2 чайной ложки коньяка, 50 г сахара.

Для украшения: 50 г измельченных фисташек.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков и взбить в крутую пену, постепенно добавляя сахар. Желтки растереть добела. Смешать белки и желтки, добавить просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит выложить на полотенце, свернуть рулетом, охладить и снова развернуть.

Из сахара, коньяка и воды (100 мл) приготовить сироп, пропитать им бисквит и снова свернуть рулетом. Обмазать торт кремом, приготовленным из сливочного масла, взбитого с сахарной пудрой, ванильным сахаром и кофе. Украсить фисташками.

Торт «Изабелла»

Ингредиенты

Для теста: 220 г муки, 200 г сметаны, 200 г сахара, 6 яиц, 1 столовая ложка топленого масла, 0,4 чайной ложки соды, ванилин и соль на кончике ножа.

Для крема: 200 г коричневого сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца.

Для сиропа: 100 мл виноградного сока, 2 столовые ложки сахара.

Для украшения: 100 г винограда «Изабелла», 3 столовые ложки взбитых сливок, 2 столовые ложки тертого белого шоколада.

Способ приготовления

Виноград вымыть, разрезать ягоды пополам. Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками. Добавить просеянную муку, соль, соду, ванилин, сметану и топленое масло, тщательно перемешать. Тесто выложить в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку на 15—20 мин. Готовый бисквит вынуть из формы, снять бумагу, охладить и разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления крема смешать сахар, сливочное масло и

желтки, растереть добела, добавить взбитые в крепкую пену белки, перемешать.

Виноградный сок смешать с сахаром, подогревать до полного его растворения, слегка охладить и пропитать полученным сиропом коржи. Смазать их кремом, положить друг на друга. Украсить торт половинками ягод винограда, взбитыми сливками и тертым шоколадом.

Торт «Ананасовый»

Ингредиенты

Для теста: 200 г сливочного масла, 200 г муки, 100 г шоколада, 180 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка молока, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл молока, ванилин на кончике ножа.

Для начинки и украшения: 1 ананас, цукаты из ананасов.

Способ приготовления

Ананас вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и яйцами, добавить муку, тертый шоколад, соль и соду, тщательно перемешать. Выложить тесто в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Вынуть бисквит из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, слегка подогреть. Когда сахар растворится, добавить взбитое яйцо, перемешать и охладить. Добавить размягченное сливочное масло и ванилин, взбить.

Коржи смазать кремом, уложить друг на друга, прослаивая ломтиками ананаса. Украсить торт цукатами.

Торт «Ежевичный»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 200 г сметаны, 400 г муки, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 200 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка ежевичного сока, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки коньяка.

Для украшения: 150 г ежевики, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить взбитые в крутую пену белки, сметану и просеянную муку. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части, пропитать каждый сиропом, приготовленным из сахарной пудры, воды (6 столовых ложек) и коньяка.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, добавить ежевичный и лимонный соки, взбить. Коржи смазать кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой, украсить ежевикой.

Торт «Фисташковый»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 6 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки измельченных фисташек, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 3 столовые ложки молока, 3 столовые ложки измельченных фисташек.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 50 г фисташек, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крутую пену, добавить растертые добела с сахаром желтки, просеянную муку и фисташки. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, добавить подогретое молоко, взбить миксером. Затем добавить фисташки и взбить еще раз. Из сахара и воды (6 столовых ложек) приготовить сироп, добавить ликер, пропитать коржи полученной смесью.

Смазать коржи кремом, уложить друг на друга. Посыпать трот просеянной сахарной пудрой, украсить фисташками.

Торт «Ночка»

Ингредиенты

Для теста: 350 г муки, 300 г сахара, 250 г сгущенного молока, 250 мл сливок, 4 яйца, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка питьевой соды, 1/2 чайной ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки маргарина, 2 чайные ложки манной крупы.

Для крема: 500 г сметаны, 250 г сахарной пудры, 1 апельсин, 150 г измельченных ядер грецких орехов.

Для украшения: 100 г тертого горького шоколада.

Способ приготовления Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, добавить сливки, сгущенное молоко, гашенную уксусом соду, муку, какао и замесить тесто. Готовое тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 мин.

Для приготовления крема апельсин вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Охлажденную сметану и сахарную пудру взбить с помощью миксера, добавить апельсин и орехи, тщательно перемешать.

Охлажденный корж разрезать вдоль, смазать половиной приготовленного крема и соединить оба пласта. Обмазать торт оставшимся кремом и украсить тертым шоколадом.

Торт «Сливовый»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливовой настойки.

Для начинки: 200 г сливового джема, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки рубленых грецких орехов, засахаренные фрукты.

Способ приготовления Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки, просеянную муку и сметану, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15-20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части. Для приготовления крема растереть яйцо с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и сливовую настойку, взбить.

Для приготовления начинки смешать сливовый джем с корицей и лимонной цедрой, смазать полученной смесью 2 коржа, положить их друг на друга и накрыть третьим.

Смазать торт половиной крема, оставшимся кремом выполнить с помощью кондитерского шприца розочки. Украсить торт орехами и засахаренными фруктами.

Торт «Солнышко»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 100 г сахарной пудры, 100 г муки, 1/2 чайной ложки питьевой соды, цедра 1 лимона, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 яичных белка, 250 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 100 г сахарной пудры.

Для глазури и украшения: 2 яичных белка, 1 стакан сахарной пудры, 1 лимон, 1 столовая ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков и растереть с сахарной пудрой. Затем всыпать просеянную муку, добавить соду, лимонную цедру и белки, взбитые в крепкую пену. Перемешать, выложить в форму, смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке 25 мин, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить белки с сахарной пудрой, добавить лимонный сок и растертое с сахарной пудрой сливочное масло.

Для приготовления глазури белки растереть с сахарной пудрой и лимонным соком. Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками. Коржи смазать кремом, положить друг на друга. Покрыть торт глазурью, поставить на 10 мин в чуть теплую духовку, затем украсить кружочками лимона.

Торт на скорую руку

Ингредиенты

Для теста: 300 г сливочного маргарина, 200 г сахара, 400 г муки, 3 столовые ложки йогурта, 1/2чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка растительного масла.

Для крема: 500 г сливочного масла, 350 г сахарной пудры, 1 столовая ложка какао.

Для украшения: 100 г молочного шоколада.

Способ приготовления

Размягченный маргарин растереть с сахаром, добавить йогурт, соду и муку, тщательно перемешать. Готовое тесто

выложить в форму, смазанную маслом, выпекать в предварительно разогретой духовке 15 мин. Бисквит вынуть, охладить.

Для приготовления крема сливочное масло взбить с сахаром и какао. Обмазать полученной смесью бисквит, украсить торт шоколадом, натертым на крупной терке.

Торт «Грейпфрутовый»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 400 г муки, 200 г сметаны, 1 столовая ложка маргарина.

Для заварного крема: 200 мл молока, 4 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка крахмала, 4 яйца, 1 столовая ложка грейпфрутового ликера.

Для начинки и украшения: 100 г апельсинового джема, 50 г рубленого миндаля, 1 грейпфрут.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки апельсинового ликера.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить с сахаром в крепкую пену, добавить растертые добела желтки, просеянную муку и сметану. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема смешать взбитые яйца с крахмалом, добавить немного молока и еще раз перемешать. Оставшееся молоко смешать с сахаром, довести до кипения и влить тонкой струйкой в яично-крахмальную смесь, постоянно помешивая. Довести крем до загустения на слабом огне или водяной бане, охладить, добавить грейпфрутовый ликер и взбить.

Для пропитки сварить сахарный сироп, охладить и смешать с апельсиновым ликером.

Грейпфрут вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки.

Коржи пропитать сиропом, один смазать джемом, два других – заварным кремом. Один корж с кремом положить на блюдо, сверху выложить 1/3 грейпфрутовых долек, накрыть коржом с джемом, посыпать миндалем. Положить сверху третий корж и украсить торт оставшимися дольками грейпфрута.

Торт «Клюквенный»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 4 яичных белка, 8 столовых ложек сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 200 мл сливок.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка водки.

Для начинки: 200 г клюквы, 100 г яблочного джема.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки, сметану и просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать 15 мин в разогретой до 180 ˚С духовке. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части. Приготовить сахарный сироп, слегка охладить, добавить водку и пропитать полученной смесью коржи.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки и лимонный сок, перемешать. Клюкву вымыть, перебрать.

На плоское блюдо выложить корж, смазать кремом, выложить сверху часть клюквы. Накрыть вторым коржом, смазать джемом, выложить оставшуюся клюкву. Накрыть третьим коржом, смазать его оставшимся кремом. Поставить торт на 7-10 мин в разогретую до 150 ˚С духовку, затем охладить и посыпать кокосовой стружкой, смешанной с сахарной пудрой.

Абрикосовый торт с винным желе

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сметаны, 200 г сахара, 400 г муки, 1 столовая ложка маргарина.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка фруктовой эссенции.

Для начинки: 200 г абрикосового джема.

Для украшения: 10 абрикосов, 1 столовая ложка лимонного сока.

Для желе: 2 столовые ложки сахара, 1/2 чайной ложки желатина, 2 столовые ложки сухого белого вина, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела, добавить

белки, взбитые с сахаром в крепкую пену. Затем добавить сметану и просеянную муку, замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать на 3 части и пропитать сиропом, приготовленным из сахара, воды и фруктовой эссенции.

Абрикосы вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком.

Для приготовления желе желатин замочить в воде (100 мл) на 2 ч, добавить сахар и лимонный сок, довести до кипения, охладить, добавить вино и перемешать.

Коржи смазать джемом, уложить друг на друга, сверху выложить ломтики абрикосов. Залить торт желе, поставить на 3 ч в холодильник.

Торт «Гурман»

Ингредиенты

Для теста: 6 яичных желтков, 4 яичных белка, 4 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки ванильного сахара, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки молотых ядер грецких орехов, 2 столовые ложки крахмала, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка разрыхлителя, 2 чайные ложки какао, 1/4 чайной ложки корицы, молотый имбирь, толченый кардамон, молотая гвоздика и тертый мускатный орех на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема и украшения: 300 мл мускатного вина, 200 мл сливок, 1/2 лимона, 1 палочка корицы, 3 бутона гвоздики, 15 г желатина, 5 яичных желтков, 2 яичных белка, 4 столовые ложки сахара, молотый бадьян на кончике ножа, засахаренные вишни и апельсиновые дольки.

Способ приготовления

Желтки растереть с 2 столовыми ложками сахара, добавить ванильный сахар и лимонную цедру. Белки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену, смешать с желтками. Добавить просеянную муку, крахмал, разрыхлитель и очень осторожно перемешать движениями сверху вниз. Массу разделить на 2 части, одну часть смешать с какао, орехами и пряностями. Темное и светлое тесто поместить в корнетики и выдавить вперемежку полосками на смазанный маргарином противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке 8—10 мин, выложить на влажное полотенце и накрыть влажной салфеткой.

Для приготовления крема подогреть вино, добавить пряности и лимон, нарезанный тонкими кружочками, оставить на 15 мин. Желатин замочить в небольшом количестве воды, желтки растереть с сахаром. Вино снова подогреть, процедить, добавить желтковую массу, тщательно перемешать. Готовить на водяной бане 5 мин, постоянно помешивая, затем добавить желатин, перемешать и охладить. Добавить взбитые по отдельности белки и сливки, перемешать. Из бисквитного коржа вырезать круг по размеру разъемной формы для торта, остатки коржа мелко нарубить.

Бисквит положить на дно разъемной формы, сверху выложить крем, посыпать бисквитной крошкой. Поставить торт на 8 ч в холодильник, перед подачей к столу украсить засахаренными вишнями и апельсиновыми дольками.

Торт «Цитрусовый»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г сахарной пудры, 4 столовые ложки муки, 2 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, соль.

Для крема: 200 г сахара, 200 г сметаны.

Для украшения: цукаты из лимонных и апельсиновых корочек.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахарной пудрой, добавить соль, лимонный сок и цедру, перемешать, соединить со взбитыми белками. Добавить просеянную муку и крахмал, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить на 15 мин в предварительно разогретую духовку. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить охлажденную сметану с сахаром. Коржи смазать кремом, уложить друг на друга. Украсить торт мелко нарезанными цукатами.

Торт «Сельская ярмарка»

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 яйца, 500 мл молока, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка измельченного горького миндаля, соль на кончике ножа.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки, 3 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

Муку высыпать горкой в миску, добавить яйцо, масло, соль, дрожжи. Замесить тесто и поставить его в теплое место на 1 ч. Затем раскатать, выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 20—25 мин.

Для приготовления начинки масло смешать с сахаром, добавить яйца, муку, соль, лимонный сок, цедру, ром, миндаль и теплое молоко. Взбить смесь с помощью миксера, выложить на испеченный корж и поставить в разогретую до 120 °С духовку на 10 мин. Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

Торт «Детский»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 300 г сметаны, 6 яиц, 200 г сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для начинки и украшения: 250 г апельсинового джема, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 апельсин.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки. Сахар растереть с желтками до пышности, добавить сметану, муку и взбитые в крутую пену белки, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маслом форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20-25 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 коржа. Смазать их джемом, уложить друг на друга. Украсить торт дольками апельсина, посыпать сахарной пудрой.

Торт «Летний»

Ингредиенты

Для теста: 10 яиц, 400 г сахара, 200 г муки, 5 столовых ложек крахмала, ванилин на кончике ножа.

Для начинки: 400 г земляники, 200 мл сливок, 4 столовые

ложки сахара.

Для украшения: 200 г земляники, 200 мл сливок, 1 столовая ложка желатина.

Способ приготовления

Землянику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито (несколько ягод отложить). Желтки отделить от белков и взбить с 5 столовыми ложками сахара, добавить ванилин. Белки взбить с оставшимся сахаром, смешать с желтками и просеянной мукой. Из полученного теста выпечь 2 коржа.

Для приготовления начинки сливки взбить с сахаром, добавить 2/3 земляничного пюре, перемешать. Оставшееся пюре смешать со сливками и размоченным желатином, взбить. На один корж выложить начинку, накрыть вторым коржом, обмазать сливочно-желатиновой смесью. Украсить торт ягодами земляники, поставить на 2 ч в холодильник для застывания.

Торт «Южный»

Ингредиенты

Для теста: 8 яиц, 4 яичных желтка, 500 г сахара, 500 г картофельной муки, 200 г очищенных и измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка измельченного сладкого миндаля, 10 г маргарина.

Для глазури: 100 г тертого молочного шоколада, 3 столовые ложки сахара.

Для украшения: 2 банана, 2 апельсина.

Способ приготовления

Желтки и яйца растереть с сахаром, добавить картофельную муку, размешать, положить грецкие орехи и миндаль. Тесто разделить на 2 равные части, выпечь коржи в смазанных маргарином формах, охладить.

Для приготовления глазури шоколад смешать с сахаром, добавить 4 столовые ложки воды и варить, помешивая, на водяной бане до загустения смеси.

Один корж выложить на блюдо, смазать половиной приготовленной глазури, накрыть вторым коржом. Сверху выложить оставшуюся глазурь.

Апельсины и бананы вымыть, очистить. Апельсины нарезать кружочками, бананы – ломтиками. Торт поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить ломтиками бананов и кружочками апельсинов.

Торт «Клубничка»

Ингредиенты

Для теста: 200 г растопленного сливочного масла, 18 яиц, 200 г сахара, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 100 г картофельной муки, 100 г пшеничной муки.

Для начинки: 100 г ягодного желе, 300 мл сливок.

Для глазури: сок 1 лимона, 200 г сахара. Для украшения: 200 г клубники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления Клубнику вымыть, обсушить. Аккуратно, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и перемешать. Добавить миндаль, цедру, корицу, смесь картофельной и пшеничной муки, белки. Взбить тесто с помощью миксера. Тесто разделить на 5—7 одинаковых частей и испечь коржи.

Для приготовления глазури сахарную пудру растворить в 2—3 столовых ложках воды, влить лимонный сок и варить до загустения на слабом огне.

Коржи остудить, промазать взбитыми сливками и желе, уложить друг на друга. Верхний корж смазать глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.

Торт «Юбилейный»

Ингредиенты

Для теста: 5 яичных желтков, 6 яичных белков, 100 г сахара, 2 столовые ложки молотого фундука, 100 г муки, 1 чайная ложка разрыхлителя для теста, 2 чайные ложки какао, 20 г маргарина, молотая корица и соль на кончике ножа.

Для крема: 3 яичных желтка, 200 г сахара,

1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка муки, 200 мл молока, 200 г сливочного масла, по 125 г белой и темной шоколадной глазури.

Для украшения: 1 чайная ложка какао,

2 чайные ложки сахарной пудры, разноцветная марципановая масса.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, аккуратно перемешать. Добавить просеянную муку, фундук, разрыхлитель и какао, замесить тесто и выложить его в

смазанную маргарином и присыпанную мукой круглую форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке 35—40 мин.

Для приготовления крема смешать желтки, сахар, ванильный сахар, муку и молоко и поставить на водяную баню. Взбивать венчиком, пока масса не загустеет, охладить и добавить размягченное и взбитое сливочное масло. Хорошо взбить. Белую и темную глазурь растопить в отдельных емкостях на водяной бане. 2/3 крема смешать с темной глазурью, остальной – со светлой.

Готовый бисквит разрезать на 3 коржа. Два из них смазать кремом, выдавив его поочередно полосками из кондитерского мешочка. Затем коржи уложить друг на друга, а сверху – корж без крема. Торт обмазать шоколадным кремом и посыпать какао, смешанным с сахарной пудрой. Марципановую массу тонко раскатать, вырезать с помощью формочек фигурки и украсить ими торт.

Торт «Малютка»

Ингредиенты

Для теста: 300 г молочной смеси «Малютка», 300 г муки, 300 г сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 220 г вареного сгущенного молока, 200 г светлого изюма без косточек, 100 г чернослива без косточек.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Чернослив и изюм тщательно промыть, обдать кипятком. Муку и молочную смесь смешать, добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто и разделить его на 2 равные части. Одну часть выложить в смазанную маргарином форму. Сверху положить сгущенное молоко, смешанное с изюмом и черносливом. Оставшееся тесто пропустить через мясорубку и выложить поверх начинки. Торт выпекать в разогретой до 230 °С духовке в течение 15—20 мин. Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Марципановый»

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 3 столовые ложки воды, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки крахмала, 50 г шоколада, питьевая сода и соль на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для глазури: 100 г горького шоколада, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахарной пудры.

Для украшения: желтая марципановая масса, сахарные шарики.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, смешать с половиной указанного количества сахара и солью и, постепенно подливая горячую воду, взбить в пену венчиком или миксером. Добавить белки, взбитые в крепкую пену с оставшимся сахаром, просеянную муку, соду и растопленный на водяной бане шоколад. Быстро перемешать, выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, слегка охладить, добавить сливочное масло и сахарную пудру, растереть.

Марципановую массу тонко раскатать, вырезать формочками полумесяц и звездочки. Горячий бисквит выложить на блюдо, покрыть глазурью, украсить фигурками из марципана и сахарными шариками.

Торт «Анжелика»

Ингредиенты

Для теста: 150 г муки, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 25 г прессованных свежих дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка маргарина.

Для начинки: 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка изюма без косточек, 1 чайная ложка измельченных ядер грецких орехов, 1/2 чайной ложки нарезанных цукатов.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо. Дрожжи растереть с сахаром, положить в тесто, перемешать и оставить на 10 мин. Изюм промыть горячей водой и обсушить салфеткой.

Для приготовления начинки в растопленное масло положить сахарную пудру, изюм, орехи, цукаты и ванильный сахар, перемешать. Тесто раскатать, выложить в смазанную маргарином форму. Положить начинку, слегка завернуть края теста. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 25—30 мин. Готовый торт охладить, посыпать сахарной пудрой.

Торт «Смуглянка»

Ингредиенты

Для теста: 130 г маргарина, 200 г сахара, 6 яиц, 100 г шоколада, 180 г муки, молотая корица, кардамон и соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г темного шоколада, 400 г сахарной пудры, 120 г сливочного масла, 2 столовые ложки коньяка.

Для украшения: 1 столовая ложка какао, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Смешать размягченный маргарин, половину указанного количества сахара, соль, корицу и кардамон. Растереть венчиком, добавляя по одному желтки. Добавить растопленный на водяной бане шоколад, взбитые с оставшимся сахаром белки и просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20-30 мин.

Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 коржа. Для приготовления начинки шоколад натереть на мелкой терке, добавить коньяк и размягченное сливочное масло, взбитое с сахарной пудрой. Все тщательно перемешать.

Бисквитные коржи смазать кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой, смешанной с какао.

Торт «Тропиканка»

Ингредиенты

Для теста: 150 г сахарной пудры, 6 яиц, 100 г муки, 2 столовые ложки крахмала, 1/2 чайной ложки молотой корицы, питьевая сода и соль на кончике ножа, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для начинки: 100 г винограда без косточек, 100 г консервированных ананасов, 1 манго, 2 мандарина, 200 мл красного виноградного сока, 200 мл сладкого белого вина, 2-3 столовые ложки коричневого сахара, 1 столовая ложка желатина.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Виноград промыть, разрезать ягоды пополам. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки. Манго вымыть, очистить, разрезать пополам, удалить косточку и нарезать ломтиками. Смешать сахарную пудру, корицу и соль, добавить желтки и взбивать до тех пор, пока масса не

увеличится в объеме в 2 раза. Добавить взбитые белки, просеянную муку и соду, перемешать и выложить в смазанную маслом разъемную форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин, охладить, выложить сверху виноград и ломтики фруктов. Залить желе, для приготовления которого желатин растворить в подогретом соке, добавить вино и сахар, перемешать. Поставить торт на 4-5 ч в холодильник, затем вынуть из формы и посыпать просеянной сахарной пудрой.

Торт «Амаретто»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек коричневого сахара, 3 чайные ложки молотого миндаля, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек сгущенного молока, 3 столовые ложки измельченного миндаля, 1 столовая ложка ликера «Амаретто».

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 2 столовые ложки ликера «Амаретто».

Для украшения: 100 г миндальных хлопьев.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, смешать со взбитыми белками. Всыпать просеянную муку и миндаль, замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать пополам вдоль. Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить со сгущенным молоком, добавить миндаль и ликер.

Из сахара, воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Смазать их половиной крема, уложить друг на друга, оставшимся кремом обмазать верх и бока торта. Посыпать торт миндальными хлопьями, поставить на 2 ч в прохладное место.

Торт «Рандеву»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки молотого арахиса, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки очищенного рубленого арахиса,

1 чайная ложка какао, 100 г сахарной пудры,

2 г ванильного сахара.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки рома.

Для украшения: 200 г очищенного рубленого арахиса, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки. Всыпать просеянную муку, добавить арахис и лимонную цедру, замесить тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму и выпекать в предварительно разогретой духовке 25—30 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить, добавив арахис, сахарную пудру, какао и ванильный сахар. Из сахара, воды (6 столовых ложек) и рома приготовить сироп, пропитать им коржи. Смазать их кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт арахисом, смешанным с сахарной пудрой.

Слоеный торт с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 600 мл молока, 100 г муки, 100 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки какао.

Для украшения: 200 г консервированных ананасов.

Способ приготовления

Из муки, яиц и воды (300 мл) замесить сдобное слоеное тесто. Разделить его на 3 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выпекать каждый корж на смазанном маргарином противне в разогретой до 180 °С духовке 15 мин.

Для приготовления крема муку смешать с сахаром и крахмалом, добавить растертые желтки, перемешать. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой горячее молоко. Подогревать массу на водяной бане до загустения, охладить, добавить ванильный сахар и какао, перемешать. Охлажденные коржи смазать кремом, уложить друг на друга. Украсить торт кусочками консервированных ананасов.

Торт с медовым кремом

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 20 г порошка какао, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.

Для крема: 500 г абрикосов, 3 столовые ложки лимонного сока, 5 столовых ложек меда, 2 столовые ложки абрикосового ликера, 400 мл взбитых сливок.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

В кастрюлю влить 200 мл воды, нагреть, добавить соль и сливочное масло, размешать. Добавить муку, размешать, отсудить, смешать со взбитыми яйцами и какао. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20-25 мин. Готовый корж охладить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления начинки абрикосы вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать каждый абрикос пополам, удалить косточки, мелко нарезать. Лимонный сок смешать с ликером и медом, добавить 100 мл воды, довести до кипения, добавить абрикосы, варить 2 мин. Абрикосы вынуть шумовкой, сироп варить на слабом огне до загустения, затем остудить, смешать с абрикосами и сливками. Коржи смазать кремом, соединить. Готовый торт посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Наслаждение»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 300 г сливочного масла, 300 г сахара, 3 яйца, 1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры, 2 столовые ложки апельсинового сока, 2 чайные ложки маргарина.

Для бананового крема: 500 г взбитых сливок, 1 столовая ложка коньяка, 4 банана, сок 1 апельсина, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сливочного крема: 200 мл сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 апельсина, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло, белки, цедру и апельсиновый сок, перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 мин. Готовый бисквит

остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления банановго крема бананы вымыть, очистить, нарезать кубиками. Апельсиновый сок смешать с коньяком, добавить ванильный сахар, бананы и оставить на 30 мин. Затем положить сливки и перемешать.

Для приготовления сливочного крема сливки смешать с ванильным сахаром, взбить с помощью миксера. Апельсины вымыть, очистить и нарезать кружочками. На нижний корж выложить банановый крем, накрыть вторым коржом, смазать его сливочным кремом. Торт украсить кружочками апельсинов и посыпать орехами.

Торт «Мозаика»

Ингредиенты

Для теста: 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 400 г муки, 1 пакетик ванильного сахара.

Для белкового крема: 2 яичных белка, 100 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для желткового крема: 5 яичных желтков, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для апельсиновой начинки: 1 апельсин, 100 г сахара, 1 столовая ложка апельсинового ликера.

Для украшения: цукаты из апельсиновых корочек и киви.

Способ приготовления

Масло охладить, натереть на крупной терке, добавить сметану, просеянную муку и ванильный сахар, замесить однородное тесто. Завернуть его в пищевую пленку, положить на 4 ч в холодильник, затем разделить на 6 частей. Каждую раскатать в тонкий пласт, выпекать коржи в предварительно разогретой духовке по 10-15 мин.

Для приготовления желткового крема растереть желтки с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и апельсиновую цедру, тщательно перемешать.

Для приготовления белкового крема взбить белки с сахаром и лимонным соком в крепкую пену. Для приготовления апельсиновой начинки апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар и ликер, перемешать. Смазать 2 коржа апельсиновой начинкой, 2 – желтковым кремом, еще 2 – белковым. Уложить коржи друг на друга, украсить торт цукатами.

Песочный торт с земляникой и кокосовой стружкой

Ингредиенты

Для теста: 200 г сливочного маргарина, 300 г муки, 3 столовые ложки сахара.

Для пропитки: 200 мл земляничногоо сиропа.

Для украшения: 200 г земляники, 200 мл сливок, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Муку смешать с размягченным маргарином и сахаром, замесить тесто, раскатать его на присыпанной мукой доске.

Выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности, смазать земляничным сиропом. Землянику вымыть. Сливки взбить с сахаром, обмазать полученным кремом корж. Украсить торт земляникой и посыпать кокосовой стружкой.

Кофейно-шоколадный торт-рулет

Ингредиенты

200 г тертого молочного шоколада, 5 яичных белков, 3 яичных желтка, 3 столовые ложки готового черного кофе, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка коньяка, 350 мл 30%-ных сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Шоколад смешать с кофе, нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 мин, остудить.

Яичные желтки растереть с сахаром. Белки взбить с помощью миксера. Желтки положить в шоколадно-кофейную смесь и, взбивая, добавить небольшими порциями белки и коньяк.

Приготовленную смесь вылить в смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 170 °С духовку на 15 мин, затем накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 ч.

На столе расстелить лист пергамента размером немного больше, чем испеченный корж, и посыпать его через ситечко порошком какао. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки взбить миксером с ванильным сахаром и смазать поверхность коржа. Свернуть корж рулетом, положить в прохладное место на 1 ч, затем нарезать порционными кусками.

Лимонный торт

Ингредиенты

Для теста: 6 лимонов, 18 яиц, 250 г лимонного мармелада, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 стакана сахара.

Для украшения: 100 мл сливок, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца взбить. Мармелад растопить на водяной бане. Сливки взбить с сахарной пудрой. Лимоны вымыть, очистить, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, довести до кипения и

варить на слабом огне до размягчения, затем остудить. Лимоны разрезать, вынуть семечки и пропустить мякоть через мясорубку. Добавить сахар и взбитые яйца. Смесь взбить, разделить на 4-6 равных частей.

Коржи выложить в смазанные сливочным маслом формы и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 мин. Готовые коржи смазать растопленным мармеладом, сложить стопкой, сверху выложить взбитые сливки. Торт положить в прохладное место на 1 ч.

Ореховый торт-рулет

Ингредиенты

Для теста: 3 яичных белка, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 1 чайная ложка питьевой соды, 1,5 стакана измельченных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для крема: 1 чайная ложка сливочного масла, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 стакана 30%-ных сливок.

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить орехи, соду, ванильный сахар, добавить белки и перемешать. Смесь выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Готовый корж накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 ч.

На столе расстелить лист пергамента размером немного больше, чем корж, посыпать его сахарной пудрой. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист. Сливки смешать с коньяком и взбить с помощью миксера. Смазать поверхность коржа сливками и свернуть рулетом. Торт поставить в прохладное место на 1 ч, затем нарезать порционными кусками.

Торт «Аннушка»

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана измельченных ядер грецких орехов, 18 яичных желтков, 20 яичных белков, 2 стакана сахара, 1 стакан пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 100 г поджаренного и измельченного сладкого миндаля, 100 г поджаренных и измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 4 яичных желтка, 1 яичный белок.

Для украшения: 1 стакан взбитых сливок, 1 столовая ложка тертого шоколада.

Способ приготовления

Орехи растереть с 2 яичными белками. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить в ореховую массу, положить оставшиеся взбитые белки, перемешать. Добавить муку, разделить тесто на 2 равные части. Раскатать коржи, выложить их в смазанные сливочным маслом формы и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 20-30 мин. Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема смешать орехи и миндаль, добавить сахар, желтки и взбитый белок. Нагревать, помешивая, на водяной бане до загустения, затем остудить. Коржи смазать приготовленной смесью и соединить. Торт украсить взбитыми сливками, посыпать тертым шоколадом.

Торт «Корейский»

Ингредиенты

Для теста: 400 г сливочного масла, 8 яиц, 5 яичных желтков, 1 стакан поджаренного измельченного сладкого миндаля, 2 стакана сахара, 10 желтков сваренных вкрутую яиц, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 стакан пшеничной муки.

Для крема: 1,5 стакана сметаны, 100 г сахара, 8 яичных желтков, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло растереть с сырыми желтками, добавить взбитые яйца. Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито, соединить с миндалем и добавить в яично-масляную смесь. Положить муку, сахар, корицу, цедру и замесить тесто. Тесто разделить на 5 равных частей и испечь коржи.

Для приготовления крема сметану взбить. Желтки растереть с сахаром, добавить корицу, цедру, сметану, влить лимонный сок и взбить с помощью миксера. Коржи остудить, смазать кремом, уложить друг на друга. Торт украсить кокосовой стружкой.

Торт «Виктория»

Ингредиенты

Для теста: 100 г сахара, 2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 стакан молока, 1 чайная ложка ванильного сахара, 4 яичных белка, 2 чайные ложки маргарина.

Для глазури: 100 г сахара, 100 г малинового сиропа.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить 100 г муки, 2 столовые ложки молока, размешать. Затем, помешивая, всыпать оставшуюся муку, влить оставшееся молоко, добавить разрыхлитель, ванильный сахар и взбитые яичные белки. Замесить тесто, раскатать и выложить в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 35 мин.

Для приготовления глазури сахар залить 0,5 стакана воды, размешать, добавить сироп и варить, помешивая, на слабом огне до загустения. Торт покрыть глазурью, посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Варьете»

Ингредиенты

Для теста: 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 10 яиц, 2 столовые ложки коньяка, 4 стакана пшеничной муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка измельченной шелухи мускатного ореха, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.

Для украшения: 1 стакан 30%-ных сливок, 100 г сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца и взбить с помощью миксера. Добавить смесь соли, разрыхлителя, шелухи мускатного ореха и муки и тщательно перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 1,5 ч.

Сливки взбить с сахаром с помощью миксера. Торт остудить, украсить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Торт «Линда»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 250 г сливочного маргарина, 150 г сахара, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки питьевой соды, ванилин на кончике ножа.

Для крема: 250 г сахара, 2 яичных белка.

Для посыпки: 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка маргарина, 1 столовая ложка тертого шоколада, 1 яичный белок, питьевая сода на кончике ножа.

Способ приготовления

Маргарин растопить, добавить сахар, перемешать, остудить, положить соду, ванилин и яйцо. Тщательно перемешать, затем всыпать муку, замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и вырезать 4 круглых коржа. Коржи выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 мин.

Для приготовления крема сахар размешать в 1/3 стакана воды, варить на слабом огне до загустения, затем остудить. Белки взбить и соединить с сиропом. Коржи смазать кремом и уложить друг на друга. Для приготовления посыпки муку смешать с сахаром, растереть с маргарином и яичным белком, добавить соду и перемешать. Готовый торт украсить посыпкой и тертым шоколадом.

Торт «Зебра»

Ингредиенты

Для теста: 700 г муки, 5 яиц, 500 г сахара, 250 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 чайная ложка лимонного сока, 50 г порошка какао, 10 г маргарина.

Для глазури: 50 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 50 мл молока, 120 г сахара.

Способ приготовления

Смешать сахар, яйца, сметану, соду, лимонный сок, добавить размягченное сливочное масло и муку. Замесить тесто, разделить его на 2 равные части. В одну из частей добавить какао. Форму смазать маргарином и столовой ложкой аккуратно выкладывать тесто попеременно каждого цвета так, чтобы получались спиралевидные полоски коричневого и белого цвета. Торт выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40—50 мин.

Для приготовления глазури сахар смешать с молоком, размягченным сливочным маслом и какао, довести до кипения, остудить и взбить с помощью миксера. Торт покрыть глазурью.

Торт «Изюминка»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 250 г сметаны, 250 г сахара, 3 яйца, 100 г изюма без косточек, 1 чайная ложка питьевой соды, 1/2 чайной ложки 3%-ного уксуса, 10 г маргарина.

Для крема: 250 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка ванильного ликера.

Способ приготовления

Изюм замочить в теплой воде на 2 ч, затем промыть. Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашеную уксусом соду и муку. Замесить тесто, положить изюм и перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 30—40 мин.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком, добавить ванильный сахар, ликер и взбить.

Торт остудить, разрезать вдоль на 2 равные части, смазать кремом, оставить на 2 ч.

Торт «Совершенство»

Ингредиенты

Для теста первого вида: 500 г муки, 400 г сахара, 300 г сметаны, 30 г порошка какао, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 20 г маргарина.

Для теста второго вида: 5 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 чайные ложки пшеничной муки.

Для крема: 400 г сахара, 400 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури: 1 яичный белок, 120 г сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Для приготовления теста первого вида сметану смешать с сахаром, добавить гашеную уксусом соду и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Разделить его на 2 равные части и в одну из них добавить какао. Каждую из частей разделить еще раз пополам, раскатать 4 одинаковых коржа, выложить в смазанные маргарином формы и выпекать в разогретой до 250 °С духовке до готовности. Готовые коржи остудить.

Для приготовления теста второго вида охлажденные белки взбить с помощью миксера и, постепенно подсыпая сахарную пудру, взбивать еще около 10 минут. Готовую массу с помощью кондитерского мешочка выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде лепешек диаметром 3—4 см. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10—15 мин.

Для приготовления крема охлажденную сметану смешать с сахаром, взбить с помощью миксера и добавить ванильный сахар. Для приготовления глазури сахарную пудру залить 150 мл воды и варить на слабом огне до загустения. Сироп охладить, смешать с яичным белком и какао и взбить с помощью миксера.

Готовые охлажденные коржи смазать кремом и соединить, чередуя по цвету и прослаивая белковыми лепешками. Верх и боковые стороны торта покрыть глазурью и украсить орехами.

Торт «Домик»

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 250 г сметаны, 300 г маргарина, 1 чайная ложка питьевой соды, 1/2 чайной ложки 3%-ного уксуса, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для начинки: 1 стакан изюма без косточек, 1 стакан кураги.

Для крема: 400 г сахара, 2 яйца, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки.

Для украшения: 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Для приготовления начинки курагу и изюм замочить на 2 ч, затем промыть. Курагу измельчить и смешать с изюмом.

Рубленый маргарин растереть с мукой, добавить сметану и погашенную уксусом соду, замесить тесто и положить его на 1,5 ч в прохладное место. Затем разделить его на 29 частей, одна из которых должна быть несколько больше остальных. Большую часть раскатать в тонкий прямоугольный корж, выложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 5 мин. Из остального теста раскатать неширокие полоски по длине основы.

На каждую полоску выложить небольшое количество начинки. Полоски теста с начинкой свернуть трубочками, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 3—5 мин. Для приготовления крема яйца растереть с мукой, влить холодное молоко, размешать, довести до кипения, охладить, добавить сахар и размягченное

сливочное масло и взбить.

Основу торта смазать кремом, уложить на нее 7 трубочек, сверху снова нанести слой крема и уложить 6 трубочек. Процесс повторять до тех пор, пока седьмым слоем не ляжет одна последняя трубочка. «Домик» смазать оставшимся кремом и украсить орехами.

Торт «Фокус»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 300 г сахара, 180 г сметаны, 3 яйца, 1 чайная ложка питьевой соды, 1/2 чайной ложки 3%-ного уксуса, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка сливочного масла, 2 чайные ложки панировочных сухарей.

Для крема: 250 г вареного сгущенного молока, 250 г сливочного масла.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашеную уксусом соду, орехи и замесить тесто. Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 35—40 мин.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и взбить с помощью миксера.

Готовый корж остудить, разрезать на 2 части (нижняя часть должна быть тоньше). Верхнюю часть раскрошить. Нижний корж покрыть слоем крема и посыпать 1/3 частью приготовленной крошки. Снова выложить крем и посыпать крошкой и т. д. Верх торта смазать оставшимся кремом и посыпать орехами. Торт положить в прохладное место на 2 ч.

Торт «Алла»

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 300 г сливочного масла, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.

Для крема: 150 г сахара, 6 яиц, 100 г муки, 500 мл молока, 200 г сливок, 200 г песочного печенья, 1 столовая ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления

Муку смешать с солью, влить 1 стакан воды. Готовое тесто раскатать тонким пластом, смазать размягченным сливочным маслом, свернуть пополам, снова смазать маслом и т. д. Выложить слоеный корж на смазанный маргарином противень, проткнуть вилкой и выпекать в разогретой до 250 °С духовке в течение 15—20 мин.

Для приготовления крема отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром с помощью миксера, добавить муку, молоко и ванильный сахар. Полученную смесь варить, помешивая, на слабом огне в течение 3 минут, затем остудить. Сливки взбить и соединить с кремом, добавить коньяк.

Слоеный корж остудить, смазать кремом, сверху выложить слой бисквитного печенья, смазать его кремом. Торт украсить тертым шоколадом.

Торт «Классический»

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 500 г сахара, 12 яиц.

Для сливочного крема: 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 100 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Для шоколадного крема: 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 2 столовые ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара.

Для пропитки: 100 г сахарного сиропа, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, положить муку, ванильный сахар, добавить белки и перемешать. Выложить тесто в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 мин.

Для приготовления сливочного крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар и взбить с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар, какао и взбить с помощью миксера.

Для приготовления пропитки сахарный сироп смешать с

ванильным сахаром, довести до кипения и остудить.

Готовый бисквит разрезать на 2 пласта, пропитать их сиропом и смазать сливочным кремом. Пласты соединить, верх и бока торта обмазать шоколадным кремом.

Бисквитный торт на скорую руку

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 300 г сахара, 12 яиц. 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 500 мл сливок, 250 г сахара, 20 г желатина, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 мин.

Для приготовления крема сливки взбить с сахаром. Желатин растворить в 5 столовых ложках воды, нагреть, остудить. Сливки смешать с желатином и ванильным сахаром и взбить.

Готовый бисквит разрезать на 2 пласта. Пласт смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом. Торт поставить в прохладное место на 1 ч.

Торт «Марго»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 400 г сахара, 12 яиц, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 250 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для пропитки: 100 мл сахарного сиропа, 1 столовая ложка ликера.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 мин.

Для приготовления крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами. Добавить ванильный сахар, размягченное

сливочное масло и взбить с помощью миксера.

Для приготовления пропитки сахарный сироп смешать с ликером.

Готовый бисквит остудить, разрезать на

2 пласта. Пропитать пласт сиропом, смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом.

Торт с творожно-клубничным кремом

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 6 столовых ложек сахара, 6 яиц, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пакетик разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина.

Для крема: 300 г творога, 150 г клубники,

3 столовые ложки лимонного сока, 500 г сливок, 5 столовых ложек сахара.

Для украшения: 100 г клубники, 100 г черешни без косточек.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить лимонный сок, муку, разрыхлитель и белки, перемешать.

Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 мин. Готовый бисквит остудить.

Для приготовления крема клубнику вымыть, размять, смешать с творогом, лимонным соком, сахаром и сливками. Взбить смесь с помощью миксера. Крем выложить на бисквит. Торт украсить клубникой и черешней.

Торт «Студенческий»

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 250 г сахара, 10 яиц, 2 чайные ложки маргарина.

Для начинки: 300 г яблочного повидла, Для украшения: 70 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в

течение 30 мин.

Готовый бисквит остудить, разрезать на два пласта. На нижний пласт выложить повидло, накрыть вторым пластом. Готовый торт посыпать сахарной пудрой.

Торт «Кокетка»

Ингредиенты

Для теста: 200 г сахара, 7 яиц, 150 г муки, 1,5 столовой ложки картофельной муки, 2 чайные ложки маргарина.

Для заварного крема: 150 мл молока, 4 столовые ложки сахара, 1,5 чайной ложки крахмала, 2 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока.

Для масляного крема: 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сгущенного молока, 2 столовые ложки готового крепкого кофе.

Для пропитки: 100 мл клубничного сиропа, 100 г сахарного сиропа.

Для украшения: 1 грейпфрут, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 30 мин. Готовый бисквит остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления заварного крема сахар смешать с крахмалом, добавить взбитые яйца, молоко, довести до кипения, остудить и соединить с лимонным соком.

Для приготовления масляного крема размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера, влить сгущенное молоко и кофе, перемешать.

Один пласт пропитать сахарным сиропом, выложить заварной крем, разровнять, накрыть вторым бисквитным пластом, пропитать его клубничным сиропом, накрыть третьим пластом, пропитать его смесью сахарного и клубничного сиропа. Верх и бока торта обмазать масляным кремом. Грейпфрут вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Торт украсить грейпфрутом, посыпать сахарной пудрой.

Торт «Круиз»

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 12 яиц, 1 столовая ложка порошка какао, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 20 г желатина, 50 мл коньяка, 100 г сгущенного молока, 2 яйца, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло, какао, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 мин.

Готовый бисквит остудить, разрезать на 3 пласта. Для приготовления крема масло взбить с сахаром, сгущенным молоком, яйцами и какао. Добавить коньяк и разведенный в теплой воде желатин. Крем взбить с помощью миксера. Бисквитные пласты смазать кремом, соединить. Верх и бока торта также обмазать кремом.

Торт «Варвара»

Ингредиенты

Для теста: 300 г сахара, 250 г измельченных ядер фундука, 150 г тертого шоколада, 150 г муки, 10 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла, соль на кончике ножа.

Для крема: 500 мл сливок, 100 г сахарной пудры.

Для шоколадной помадки: 100 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для украшения: 100 г сахарной пудры, 100 г марципана.

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и солью, добавить муку, орехи, шоколад и белки, перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 25—30 мин. Готовый бисквит остудить, разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема взбить сливки с сахарной пудрой с помощью миксера. Пласт смазать кремом и соединить.

Для приготовления помадки сахар смешать с какао, влить 100 мл воды и варить до загустения. Помадку взбить деревянной лопаткой, затем подогреть до 45-50 ˚С. Помадку вылить на верхний корж. Торт посыпать смесью марципана и сахарной

пудры.

Торт «Красотка»

Ингредиенты

Для теста: 150 г муки, 100 г сахара, 2 столовые ложки меда, 1/2 столовой ложки порошка какао, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка питьевой соды, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 500 мл молока, 150 г сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

В размягченное сливочное масло положить сахар, мед, яйцо, какао. Взбить смесь с помощью миксера, затем добавить соду, ванильный сахар и снова взбить. Положить муку и перемешать. Тесто разделить на 5-6 частей, каждую из которых раскатать в тонкую круглую лепешку. Выложить лепешки на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 мин.

Для приготовления крема развести картофельный крахмал в 1 стакане молока. Оставшееся молоко влить в кастрюлю, всыпать сахар, довести смесь до кипения, добавить раствор крахмала, снова довести до кипения, остудить. Положить размягченное сливочное масло и какао. Крем взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом и соединить. Верх и бока торта также обмазать кремом. Торт поставить в прохладное место на 3 ч.

Торт «Апельсиновый рай»

Ингредиенты

Для теста: 100 г сахара, 4 яйца, 200 г нуги, 2 столовые ложки порошка какао, 2 столовые ложки тертого шоколада, 100 г муки, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка крахмала, 1 столовая ложка сливочного масла, соль на кончике ножа.

Для крема: 1,5 стакана апельсинового сока, 3 столовые ложки апельсинового ликера, 1 столовая ложка желатина, 100 г сахара, 400 г сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Для помадки: 100 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для глазури: 200 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для украшения: 4 апельсина, 1 столовая ложка

измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Белки смешать с сахаром и солью и взбить с помощью миксера, добавить желтки. Нугу растопить, положить орехи, шоколад, какао, муку и крахмал, перемешать и соединить с яичной массой. Тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 мин. Готовый корж остудить и разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема желатин растворить в 100 мл холодной воды, нагревать на слабом огне в течение 2 мин, затем остудить, добавить апельсиновый сок и ликер, сахар, ванильный сахар, тщательно перемешать, влить сливки и взбить с помощью миксера. На нижний корж выложить крем, накрыть вторым коржом. Для приготовления помадки сахар залить 100 мл воды и варить до загустения, затем добавить лимонный сок, остудить, взбить деревянной лопаткой и подогреть до 45-50 ˚С.

Для приготовления глазури сахар залить 1 стаканом кипящей воды и варить до загустения, остудить и перемешать с какао. Торт полить помадкой. Апельсины вымыть, очистить, нарезать дольками, выложить поверх помадки, посыпать миндалем. Пространство между дольками апельсинов залить шоколадной глазурью. Торт посыпать сахарной пудрой.

Торт-рулет «Генуя»

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 150 г картофельного крахмала, 250 г сахара, 6 яиц, 3 столовые ложки молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 600-700 мл молока, 4 столовые ложки картофельного крахмала, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 100 г шоколада, 1 столовая ложка порошка какао, 2 чайные ложки растворимого кофе, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури: 150 г сахара, 3 столовые ложки порошка какао, 100 мл коньяка.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки смешать с молоком, взбить, добавить сахар, желтки, муку, крахмал, ванильный сахар и соду. Тесто вымесить, раскатать и выложить на смазанный маргарином противень. Поставить в умеренно разогретую духовку и выпекать в течение 15-20 мин. Готовый корж выложить

на посыпанную сахарной пудрой салфетку и свернуть рулетом вместе с салфеткой.

Для приготовления крема шоколад растопить, всыпать сахар, влить молоко и, помешивая, довести до кипения. Крахмал развести в 5-6 столовых ложках воды и, продолжая помешивать, влить в кастрюлю с шоколадом, нагревать в течение 5 мин, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар, какао, кофе и взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури смешать сахар с какао, влить 100 мл воды и варить до загустения. Затем добавить коньяк, довести до кипения и остудить.

Остывший корж развернуть, убрать салфетку, смазать кремом, снова свернуть рулетом, залить глазурью и оставить на 2—3 ч.

Карамельный торт

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 450 г сахара, 3 столовые ложки порошка какао, 9—10 яиц, 4 столовые ложки сливочного масла.

Для карамели: 400 г сахара.

Для крема: 450 г сахара, 250 г молочного шоколада, 350 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 9—10 яичных желтков.

Для украшения: 150 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, сливочным маслом и какао, добавить белки, муку и перемешать. Тесто разделить на 6 частей и на смазанном сливочном масле противне выпечь 6 коржей.

Для приготовления карамели высыпать сахар в кастрюлю и варить, помешивая, на слабом огне до полного растворения сахара и карамель не приобретет золотистого оттенка. Горячие коржи смазать карамелью.

Для приготовления крема яичные желтки взбить с сахаром и, помешивая, нагревать на слабом огне до растворения сахара. Затем добавить измельченный шоколад, ванильный сахар, нагревать до растворения шоколада, снять с огня и остудить. Положить размягченное сливочное масло и взбить крем с помощью миксера. Пропитанные карамелью коржи смазать кремом, соединить. Торт украсить орехами.

Торт «Ягодка»

Ингредиенты

Для теста: 200 г вишни, 200 г клубники, 200 г черной смородины, 200 г крыжовника, 400 г муки, 250 г сливочного масла, 350 г сахара, 4 яйца, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина.

Для украшения: 150 г клубники.

Способ приготовления

Вишню, клубнику, черную смородину и крыжовник вымыть, из вишни удалить косточки. Ягоды смешать, размять, добавить размягченное сливочное масло, сахар и ванильный сахар. Выложить смесь в кастрюлю, залить 1,5-2 стаканами воды и варить, помешивая, в течение 15 мин. Затем остудить, добавить соду, яйца, цедру, муку и дрожжи, перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 ч. Торт остудить, украсить ягодами клубники.

Торт «Вишенка»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 чайные ложки маргарина.

Для начинки: 150 мл сахарного сиропа, 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Для крема: 600 г сливок, 200 г сахара, 100 мл коньяка, 2 чайные ложки желатина.

Для украшения: 800 г вишни, 2 столовые ложки красного вина, 150 г сахара, 1 чайная ложка желатина.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло смешать с мукой, добавить взбитые яйца, перемешать. Тесто положить в прохладное место на 1 ч, затем выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20-25 мин.

Для приготовления начинки орехи обжарить до золотистого цвета, перемешать с сахарным сиропом, довести до кипения на слабом огне и остудить. Начинку выложить на готовый корж.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Желатин развести 1 столовой ложкой теплой воды и, помешивая, нагревать в течение 2 мин. Затем остудить,

влить коньяк и нагревать, помешивая, в течение 3 мин. Смесь остудить и соединить со взбитыми сливками. Крем выложить на корж и оставить в прохладном месте на 40 мин. Вишню вымыть, удалить косточки, залить 150 мл воды, довести до кипения. Воду слить в отдельную емкость и смешать с красным вином. Добавить желатин и сахар и, помешивая, нагревать до загустения. Желе остудить, смешать с вишней, украсить приготовленной массой верх торта. Торт поставить в прохладное место на 1 ч.

Торт «Клубника со сливками»

Ингредиенты

Для теста: 200 г сливочного масла, 350 г муки, 8—9 яиц, 300 мл молока, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.

Для крема: 1 кг клубники, 200 мл клубничного сиропа, 500 мл сливок, 200 г сахарной пудры, 2 чайные ложки желатина, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло посолить, выложить в кастрюлю, влить молоко, довести до кипения, остудить, добавить муку. Перемешать, добавить яйца и взбить все с помощью миксера. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Для приготовления крема клубнику вымыть. Половину ягод размять, добавить 100 мл сиропа и протереть через сито. Желатин развести холодной водой, нагревать, помешивая, на слабом огне до полного растворения, добавить клубничное пюре, перемешать. Оставшуюся клубнику нарезать. Сливки взбить с помощью миксера с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить клубнику, перемешать, соединить с клубничным пюре. Крем выложить на корж. Торт полить оставшимся сиропом.

Торт «Виктория»

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 300 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 столовые ложки манной крупы, 7 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина.

Для начинки: 400 г абрикосового варенья.

Для помадки: 300 г сахара, 200 мл молока. Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить ванильный сахар, муку, яйца и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С в течение 30 мин. Изделие остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления помадки сахар смешать с молоком и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Затем взбить сироп с помощью миксера.

Коржи смазать абрикосовым вареньем, соединить. Верх и бока торта смазать помадкой, украсить кокосовой стружкой.

Торт «Анапа»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 300 г сахара, 12 яиц, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для начинки: 500 г персиков, 200 г сахара.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, перемешать. Затем влить взбитые белки и замесить тесто. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30—40 мин.

Для приготовления начинки персики вымыть, удалить косточки, посыпать сахаром и протереть через сито. Готовый бисквит остудить и разрезать на 2 пласта. На нижний пласт выложить половину приготовленного пюре из персиков, накрыть вторым пластом, сверху положить груз в 1,5 кг. Выдерживать изделие под грузом в течение 2 ч. Оставшееся персиковое пюре выложить в кастрюлю и, помешивая, нагреть до 50—60 ˚С, затем выложить на торт.

Торт «Дары лета»

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 300 г сливочного маргарина, 100 мл водки, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 500 г сгущенного молока, 300 г сливочного масла.

Для начинки: 300 г клубники, 300 г черной смородины, 300 г изюма без косточек, 200 г шоколада.

Для украшения: 200 г абрикосов.

Способ приготовления

В размягченный маргарин всыпать муку и тщательно перемешать. Выложить смесь горкой в глубокую миску, сделать в центре небольшое углубление, влить 1 стакан воды, водку, положить яйца, перемешать и поставить в прохладное место на 2—2,5 ч. Готовое тесто разделить на 4 равные части. Коржи выпекать на смазанном сливочным маслом противне в разогретой до 220 °С духовке в течение 10—15 мин, затем остудить.

Для приготовления начинки изюм замочить в теплой воде на 2 ч, затем промыть и обдать кипятком. Клубнику и черную смородину вымыть, размять и перемешать с изюмом. Шоколад растопить, добавить в ягодную массу, перемешать и поставить в прохладное место на 1 ч.

Для приготовления крема сгущенное молоко смешать с размягченным сливочным маслом и взбить. Корж смазать кремом, сверху положить начинку, покрыть еще одним слоем крема. Таким образом смазать все коржи и уложить друг на друга. Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Верх торта смазать кремом, украсить абрикосами.

Торт «Розочка»

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 350 г сахара, 350 г клубничного джема, 12 яиц, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 200 г клубники, 500 г сливочного масла, 400 г сахара.

Для украшения: 100 г вишни.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить. Желтки растереть с сахаром. Взбитые белки смешать с мукой, добавить желтки и клубничный джем, разведенный небольшим количеством воды, перемешать. Тесто выложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30—40 мин. Готовое изделие разрезать на 3—4 коржа.

Для приготовления крема клубнику вымыть, протереть через сито, смешать с размягченным сливочным маслом и сахаром и взбить с помощью миксера. Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом.

С помощью кондитерского мешочка сделать из крема на поверхности торта большие розочки. В середину каждой розочки положить по целой вишне.

Торт «Пьяная вишня»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 3 столовые ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 500 г вишни, 2 столовые ложки коньяка.

Для пропитки: 1 столовая ложка коньяка, 100 г ягодного сиропа.

Для глазури: 250 г сахара, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления

Муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить сахар, орехи, влить лимонный сок и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30—35 мин.

Для приготовления крема сахар залить 150 мл воды и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Сироп остудить, добавить размягченное сливочное масло, какао, ванильный сахар и взбить с помощью миксера. Вишню вымыть, залить коньяком и оставить на 20 мин.

Ягодный сироп перемешать с коньяком.

Для приготовления глазури сахар залить 100 мл воды и, помешивая, нагревать до загустения. Затем остудить, добавить какао и перемешать.

Готовый корж пропитать смесью сиропа и коньяка. Затем смазать кремом, выложить вишню и поставить в прохладное место на 30 мин. Торт залить глазурью, поставить в прохладное место на 1 ч.

Торт «Ноктюрн»

Ингредиенты

300 г муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 3 столовые ложки ликера,

1 чайная ложка тертой лимонной цедры,

2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г абрикосов, 150 г сметаны, 500 г творога, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 3 столовые ложки абрикосового джема.

Способ приготовления

Муку смешать с сахаром, солью и лимонной цедрой. Добавить размягченное сливочное масло, взбитые яйца и ликер.

Замесить тесто, положить его в прохладное место на 1 ч, затем разделить на 2 части, одна из которых должна быть на 1/3 больше другой. Большую часть раскатать, выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке в течение 15 мин. Готовый корж остудить, не вынимая из формы.

Для приготовления начинки абрикосы вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать каждый на 2 части, удалить косточки. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить. Желтки взбить, смешать с творогом и сметаной, добавить размягченное сливочное масло, сахар, лимонный сок и ванильный сахар. Массу тщательно перемешать, добавить белки и взбить.

Выложить на испеченный корж начинку, сверху положить половинки абрикосов. Оставшимся тестом покрыть абрикосы и стенки формы. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 1 ч, затем остудить. Торт смазать абрикосовым джемом.

Торт «Восточная сказка»

Ингредиенты

Для теста: 500 г измельченного миндаля, 500 г сахара, 400 г шоколада, 200 г цукатов, 5 яичных белков, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для крема: 350 г сметаны, 300 г сахара, 100 г кокосовой стружки, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 200 г измельченных ядер грецких орехов, 200 г кураги.

Способ приготовления

Яичные белки смешать с сахаром и взбить миксером. Шоколад натереть на мелкой терке, цукаты мелко нарезать. Шоколад, миндаль и цукаты перемешать с белковой массой. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 15 мин.

Для приготовления крема в охлажденную сметану всыпать сахар, добавить кокосовую стружку, ванильный сахар и взбить с помощью миксера. Курагу замочить на 2 ч в теплой воде, затем промыть, обдать кипятком и нарезать. Готовый корж смазать кремом. Торт украсить курагой и орехами.

Торт «Запретный плод»

Ингредиенты

Для теста: 250 г сливочного масла, 350 г муки, 100 г сахара, 5 яиц, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 яичных белка, 150 г сахара.

Для начинки: 1 кг яблок, 150 г изюма без косточек, 100 г сахара.

Способ приготовления

Яйца взбить, добавить размягченное сливочное масло, сахар и муку, перемешать. Тесто разделить на 2 равные части, раскатать их тонкими пластами. Выложить пласты в смазанные маргарином противни и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 мин. Готовые коржи остудить.

Для приготовления начинки изюм промыть, яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, перемешать с сахаром и изюмом. Коржи смазать яблочным пюре и соединить.

Для приготовления крема яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Торт залить кремом, поставить в умеренно разогретую духовку на 5—7 мин, затем остудить и подать к столу.

Торт «Белочка»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 8 яиц, 200 г сахара, 250 г измельченных ядер лесных орехов, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для крема: 300 г сахара, 500 мл молока, 150 г муки, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2—3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром и, взбивая, нагревать на слабом огне в течение 3 мин. Затем взбить с помощью миксера, добавить муку и орехи, перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30—40 мин. Готовый бисквит разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема яйца растереть с сахаром, всыпать муку, добавить ванильный сахар, взбить, влить горячее молоко и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Готовый крем остудить и взбить с помощью миксера. Пласты смазать кремом, соединить. Верх торта и бока обмазать кремом. Торт украсить кокосовой стружкой.

Торт «Рождественская сказка»

Ингредиенты

Для теста: 250 г измельченного миндаля, 250 г сахарной пудры, 8 яичных белков, 3 чайные ложки сливочного масла.

Для сливочного крема: 250 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 мл молока, 1 столовая ложка коньяка, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара.

Для шоколадного крема: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 3 столовые ложки молока, 2 чайные ложки коньяка, 1 яичный желток.

Способ приготовления

Белки взбить. Миндаль смешать с сахарной пудрой и добавить к белковой массе. Тесто разделить на 3 равные части. Противень смазать сливочным маслом и выпекать коржи в разогретой до 220 °С духовке в течение 15—20 мин. Готовые коржи остудить.

Для приготовления сливочного крема желток растереть с сахаром, влить молоко и, помешивая, варить на слабом огне в течение 5 мин, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, коньяк, ванильный сахар и взбить с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема желток растереть с сахаром, влить молоко, добавить какао и, помешивая, варить в течение 3 мин. Затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, коньяк и взбить с помощью миксера. Коржи смазать попеременно сливочным и шоколадным кремом и соединить.

Торт из орехового теста

Ингредиенты

Для теста: 500 г очищенных грецких орехов, 300 г сахара, 7 яичных белков, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для крема: 700 г сахара, 700 г сливочного масла, 3 столовые ложки готового черного кофе, 7 яичных желтков, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Орехи пропустить через мясорубку. Белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить орехи и тщательно перемешать. 1/4 часть теста разделить на 8 частей и выпечь на смазанном сливочным маслом противне 8 круглых лепешек. Оставшееся тесто разделить на 3 части и выпечь еще 3 коржа на смазанном сливочным маслом противне. Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема сахар смешать с ванильным

сахаром, влить кофе и, помешивая, нагревать до полного растворения сахара. Затем положить размягченное сливочное масло, остудить, добавить желтки и взбить крем с помощью миксера. Коржи смазать кремом, соединить. Верхний корж и бока торта тоже смазать кремом. Поверх крема разложить лепешки и с помощью кондитерского мешочка сделать на них украшения из крема.

Торт «Мираж»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 500 г сахара, 150 г измельченных ядер грецких орехов, 150 г изюма без косточек, 1 столовая ложка мака, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка питьевой соды, 7 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 3 чайные ложки маргарина.

Для крема: 250 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яйца, молотый мускатный орех на кончике ножа.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 5 яичных желтков.

Способ приготовления

Яйца смешать с сахаром и взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, муку, соду и ванильный сахар. Тесто разделить на 3 части. В одну часть положить орехи, в другую – предварительно замоченный и промытый изюм, в третью – мак. Противень смазать маргарином и выпечь 3 коржа в умеренно разогретой духовке.

Для приготовления крема яйца взбить с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, мускатный орех и взбить.

Для приготовления глазури желтки растереть с сахарной пудрой, смешать с размягченным шоколадом и, помешивая, нагревать до загустения. Готовые коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта залить глазурью.

Торт «Луиза»

Ингредиенты

Для теста: 300 г сахара, 300 г муки, 7 яиц, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для крема: 300 г измельченного миндаля, 300 г сливочного масла, 2 столовые ложки готового черного кофе, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 банана.

Способ приготовления

Аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки, перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30—40 мин. Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема миндаль обжарить до золотистого цвета, залить кипятком, оставить на 30 мин, затем откинуть на дуршлаг. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить кофе, ванильный сахар, миндаль и перемешать.

Пласты смазать кремом, соединить. Верх и бока торта также смазать кремом. Бананы очистить и нарезать ломтиками. Торт украсить ломтиками бананов и подать к столу.

Торт с орехово-ромовым кремом

Ингредиенты

Для теста: 50 г муки, 200 г молотого фундука, 200 г молотого миндаля, 200 г сахара, 50 г манной крупы, 10 яиц, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для ромового крема: 2 яичных белка, 2 столовые ложки рома, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для орехового крема: 200 г молотого фундука, 100 г сахара, 1 стакан молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сиропа: 3 столовые ложки рома, 50 г сахара.

Для украшения: 200 г мармелада, 200 г цукатов.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку и манную крупу, перемешать. Положить фундук и миндаль, влить лимонный сок, добавить белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 1 ч. Корж остудить и разрезать на 2 пласта.

Для приготовления ромового крема белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить ванильный сахар, влить ром и перемешать.

Для приготовления орехового крема фундук залить молоком, добавить сахар, ванильный сахар и, помешивая, варить на слабом огне до образования однородной массы. Крем остудить.

Для приготовления сиропа сахар залить 1/4 стакана воды и, помешивая, варить на слабом огне до загустения, затем влить

ром.

Пласты пропитать горячим ромовым сиропом, смазать ореховым кремом, соединить, полить половиной ромового крема. Торт украсить мармеладом и нарезанными цукатами, полить оставшимся ромовым кремом.

Торт «Вермут»

Ингредиенты

Для теста: 100 г измельченных ядер грецких орехов, 300 г сахара, 3 столовые ложки манной крупы, 50 г панировочных сухарей, 3 столовые ложки лимонного сока, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 15 яичных желтков, 10 яичных белков, 3 чайные ложки сливочного масла.

Для крема: 200 мл молока, 200 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для глазури: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для сиропа: 250 г вермута, 100 г сахара.

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера, добавить манную крупу, панировочные сухари, орехи. Желтки растереть с сахаром, добавить цедру, лимонный сок и белковую массу. Готовое тесто разделить на 3 равные части. Коржи выпекать в умеренно разогретой духовке на смазанном сливочным маслом противне. Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема сахар смешать с молоком и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара, затем положить какао, перемешать, варить 3 мин. Крем остудить и взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури сахар смешать с размягченным сливочным маслом и, помешивая, нагревать в течение 10 мин, затем положить какао, перемешать и варить в течение 5 минут. Глазурь взбить деревянной лопаткой.

Сахар залить вермутом и довести смесь до кипения. Коржи пропитать горячим сиропом, смазать кремом и соединить. Торт полить глазурью.

Торт с шоколадно-кокосовым кремом

Ингредиенты

Для теста первого вида: 200 г муки, 200 г измельченных ядер

грецких орехов, 250 г сливочного маргарина, 300 г сахара, 2 стакана молока, 100 г тертого шоколада, 1 чайная ложка питьевой соды, 4 яйца, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для теста второго вида: 50 г муки, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 столовая ложка коньяка, 5 яиц, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для кокосового крема: 3 столовые ложки кокосовой стружки, 150 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 3 столовые ложки молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка.

Для шоколадного крема: 100 г тертого шоколада, 150 г сахарной пудры, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера, добавить соду. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченный маргарин, орехи, шоколад, муку и белки. Влить молоко и замесить тесто. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму, выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 мин, затем остудить.

Для приготовления теста второго вида яйца взбить с сахаром, добавить орехи, муку, коньяк, какао и перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму, выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 мин, затем остудить.

Для приготовления кокосового крема сахарную пудру смешать с молоком и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара. Затем остудить, добавить кокосовую стружку, коньяк, ванильный сахар, размягченное сливочное масло. Крем взбить с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема сахарную пудру залить 1/2 стакана воды и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара, затем остудить, добавить шоколад, размягченное сливочное масло. Крем взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кокосовым кремом, соединить. Верх и бока торта смазать шоколадным кремом.

Яблочно-айвовый торт с фисташками

Ингредиенты

Для теста: 300 г очищенных молотых фисташек, 100 г молотого миндаля, 500 г яблок, 200 г айвы, 600 г сахара, 150 г мармелада, 3 столовые ложки манной крупы, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры.

Для украшения: 100 г очищенных фисташек, 100 г

очищенного миндаля.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину. Айву вымыть, удалить сердцевину. Яблоки и айву нарезать кусочками и варить до размягчения, затем протереть через сито. Добавить в пюре сахар, цедру и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара. Затем положить манную крупу, миндаль, фисташки и варить, помешивая, на слабом огне в течение 3—5 мин.

Готовую массу остудить, добавить нарезанный маленькими кусочками мармелад, перемешать, выложить на блюдо и оставить на 12 ч. Готовый торт украсить миндалем и фисташками.

Торт «Курортный»

Ингредиенты

Для теста: 250 г молотых ядер грецких орехов, 250 г сахара, 50 г рисовой муки, 1 чайная ложка молотой корицы, 1/2 чайной ложки молотой гвоздики, 10 яиц, 2 чайные ложки маргарина.

Для начинки: 100 г измельченных ядер грецких орехов, 200 г апельсинового джема.

Для глазури: 2 яичных белка, 200 г сахара, 50 г измельченных ядер грецких орехов.

Для сиропа: 100 г сахара, 1 столовая ложка коньяка, 2 чайные ложки водки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить орехи, гвоздику, корицу, рисовую муку и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 1 ч. Корж остудить и разрезать на 2 пласта. Для приготовления начинки в джем влить 2—4 столовые ложки воды, добавить орехи и перемешать.

Для приготовления глазури белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить орехи и перемешать.

Для приготовления сиропа сахар залить 100 мл воды и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Затем влить коньяк и водку, перемешать. Пласты пропитать горячим сиропом. На нижний пласт выложить начинку, накрыть вторым пластом, полить глазурью.

Торт «Жанна»

Ингредиенты

Для теста: 200 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 1 яйцо, 50 мл молока, 400 г муки, 1 чайная ложка питьевой соды, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 400 г сметаны, 200 г сахара, 4 столовые ложки яблочного пюре.

Для украшения: 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйцо взбить с молоком, медом и сахаром, добавить соду, размягченное сливочное масло, муку, перемешать. Тесто положить в прохладное место на 40 мин, затем разделить на 5 частей, раскатать их. Коржи выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 мин. Коржи остудить.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром, взбить с помощью миксера и соединить с яблочным пюре. Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом и посыпать сахарной пудрой.

Грушевый торт

Ингредиенты

Для теста: 150 г манной крупы, 1 столовая ложка рисовой муки, 6 яиц, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 столовые ложки апельсинового сока, 2 чайные ложки маргарина.

Для пропитки: 100 мл грушевого сиропа, 1 столовая ложка коньяка.

Для начинки: 200 г грушевого повидла, 100 г молотых ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, влить апельсиновый сок, добавить манную крупу, рисовую муку, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40—45 мин. Корж остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления начинки грушевое повидло смешать с орехами.

Грушевый сироп смешать с коньяком. Пласты пропитать смесью, выложить на нижний пласт половину приготовленной начинки, накрыть вторым пластом, выложить оставшуюся начинку.

Торт «Кристина»

Ингредиенты

Для теста: 100 г молотых белых сухарей, 5—6 яиц, 300 г сахара, 1 столовая ложка картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для крема: 150 г сахара, 250 мл молока, 1 яйцо, 100 г тертого шоколада, 1 столовая ложка порошка какао, 1 столовая ложка муки, 200 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сухари, картофельную муку, белки, перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную пшеничной мукой форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 1 ч. Корж остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема яйцо взбить с сахаром, влить молоко и, помешивая, довести до кипения. Затем остудить, добавить ванильный сахар, шоколад, какао и размягченное сливочное масло. Крем взбить с помощью миксера. Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта украсить кремом.

Сметанный торт с белковым кремом

Ингредиенты

Для теста: 100 г сметаны, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 700—800 г муки, 200 г клубничного варенья, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.

Для крема: 3 яичных белка, 100—120 г сахара.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Сметану смешать с сахаром, размягченным сливочным маслом и взбитыми яичными желтками. Добавить соль, соду и ванильный сахар, всыпать муку и перемешать до состояния мелкой крошки. Половину от общего объема теста выложить на смазанный маргарином противень. Сверху положить клубничное варенье. Посыпать оставшимся тестом и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 мин. Изделие остудить.

Для приготовления крема яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Торт смазать кремом и украсить кокосовой стружкой.

Торт «Берлинский»

Ингредиенты

Для теста: 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 1 пакетик разрыхлителя, 200 г муки, 1 столовая ложка порошка какао, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 300 мл молока, 2 столовые ложки манной крупы, 1 лимон.

Для глазури: 50 г сметаны, 1 столовая ложка порошка какао, 3—4 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло смешать с сахаром, добавить яйца, разрыхлитель, взбить, всыпать муку и перемешать. Тесто разделить на 2 части. В одну часть добавить какао. Обе части раскатать тонкими лепешками. Коржи выложить в смазанные маргарином формы и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 мин. Коржи остудить и разрезать каждый на 2 пласта.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром. В кипящее молоко всыпать манную крупу, помешивая, варить на слабом огне в течение 5 мин, затем остудить. Лимон вымыть, натереть на мелкой терке и положить в манную смесь, добавить масло с сахаром и взбить.

Для приготовления глазури сметану смешать с какао, сахаром и размягченным сливочным маслом, варить, помешивая, до загустения, затем остудить.

Пласты промазать кремом, уложить друг на друга, готовый торт обмазать глазурью.

Торт из печенья и творога

Ингредиенты

Для торта: 500 г печенья, 150 г масла, 1 кг творога, 200 г сахара, 2 столовые ложки какао, 100 г распаренного изюма.

Для украшения: 100 г клубничного варенья.

Способ приготовления

Взбить творог с маслом и сахаром и разделить массу на 2 части. В первую добавить распаренный изюм, во вторую – какао. В прямоугольную декоративную форму уложить слой печенья, смоченного в молоке, и покрыть слоем творога, смешанного с изюмом. Затем уложить слой печенья, смазанного шоколадным кремом. Выложить все печенья, чередуя слои творожного и шоколадого крема. Верх торта украсить остатками крема и клубничным вареньем.

Торт из печенья с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для основы: 200 г песочного печенья.

Для крема: 2 столовые ложки измельченного молочного шоколада, 2 столовые ложки порошка какао, 100 г сахарной пудры, 4 яйца, 2 столовые ложки коньяка, 170 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла.

Для пропитки: 100 мл сахарного сиропа. Для украшения: 200 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Для приготовления крема шоколад и какао смешать, развести 100 мл кипяченой воды и нагревать на водяной бане, помешивая, до тех пор, пока какао и шоколад полностью не растопятся. Снять с огня, добавить сахарную пудру. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки взбить венчиком и небольшими порциями ввести в шоколад. Сливочное масло растопить, добавить шоколадно-желтковую смесь и растереть. Затем влить коньяк и взбить полученную массу венчиком. Добавить взбитые белки. Выложить массу в смазанную растительным маслом форму и поставить в прохладное место на 10—12 ч.

Печенье выложить на блюдо, полить сахарным сиропом. Форму с застывшим шоколадным кремом опрокинуть на печенье. Торт украсить взбитыми сливками и поставить на 1 ч в прохладное место.

Торт «Облака»

Ингредиенты

Для торта: 200 г сахара, 200 г печенья, 3 столовые ложки какао, 100 г молотых ядер грецких орехов, 2 столовые ложки изюма, 1 яичный белок.

Для украшения: 4 столовые ложки шоколадной пасты, 100 г сливочного зефира.

Способ приготовления

Растопить на слабом огне какао и сахар, добавляя немного воды. Довести смесь до кипения. Печенье укладывать слоями, добавляя орехи, изюм, растопленный сахар с какао и взбитый с сахаром белок. Полученную массу уложить на блюдо и обмазать готовой шоколадной пастой. Верх торта украсить половинками зефира – «облачками». Торт поставить в прохладное место на 1 ч.

Зефирный торт

Ингредиенты

Для торта: 1 кг зефира, 1 банка сгущенного молока, 300—500 г печенья, 100 г ядер грецких орехов.

Для украшения: 200 г мармелада, 1 апельсин, 1 киви.

Способ приготовления

Выложить 1/4 зефира, полить сгущенным молоком, сверху выложить 1/4 печенья, полить сгущенным молоком, посыпать грецкими орехами (25 г). Выложить оставшиеся слои.

Апельсин и киви вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Верх торта украсить мармеладом и ломтиками апельсина и киви. Поставить торт в прохладное место на 1 ч.

Вафельный торт с апельсиново-винным желе

Ингредиенты

Для основы: 3 готовых вафельных коржа. Для желе: 3 апельсина, 300 г сахара, 10 г желатина, 1 стакан белого вина. Для украшения: 2 мандарина.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить. Цедру мелко нарезать, из мякоти выжать сок. Желатин развести в 1 стакане теплой воды, вылить в кастрюлю, добавить сахар, цедру, довести до кипения, влить 4—5 стаканов воды и нагревать на слабом огне в течение 10—15 мин. Сироп процедить, остудить, влить апельсиновый сок и вино. Вафельные коржи прослоить желе.

Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Верх торта украсить мандаринами.

Торт поставить в холодильник на 6 ч.

Бисквитный торт с шоколадным муссом

Ингредиенты

Для основы: готовый бисквитный корж.

Для мусса: 100 г молочного шоколада, 1,5 стакана 30%-ных сливок, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, 3 столовые ложки крепкого готового кофе, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для пропитки: 100 мл клубничного сиропа.

Для украшения: 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Шоколад натереть на терке. Кофе вылить в металлическую посуду, добавить шоколад и, помешивая, растопить на водяной бане, затем остудить. Сливки вылить в металлическую кастрюлю, поставить на лед и взбить с помощью миксера. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить растопленный шоколад и ванильный сахар. Затем небольшими порциями ввести белки и взбитые сливки. Готовый мусс выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в прохладное место на 4—6 ч.

Бисквитный корж выложить на блюдо, полить сиропом. Форму с муссом опрокинуть на корж. Торт посыпать сахарной пудрой и поставить на 2 ч в прохладное место.

Торт-зефир «Ананасовый»

Ингредиенты

Для зефира: 1 ананас, 1 стакан сахара, 2,5 стакана 30%-ных сливок, 1 стакан сахарной пудры.

Для украшения: 3 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

Ананас вымыть, очистить, нарезать кубиками и залить 250 мл воды. Добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне, помешивая, в течение 15 мин. Затем протереть через сито и поставить в прохладное место на 2 ч. Сливки взбить с сахарной пудрой, перемешать с ананасовым пюре, переложить в форму и поставить в прохладное место на 2—3 ч. Готовый торт посыпать тертым шоколадом.

Песочный торт с молочным желе

Ингредиенты

Для основы: 2 готовых песочных коржа.

Для желе: 500 мл молока, 100 г рисовой муки, 100 г сахара, 1/4 чайной ложки корицы, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для украшения: 100 г измельченных ядер фундука.

Способ приготовления Сахар растворить в молоке, добавить рисовую муку, ванильный сахар, тщательно размешать, поставить на слабый огонь и нагревать (не доводя до кипения), помешивая. Когда смесь начнет густеть, добавить 1 столовую ложку воды и нагревать, пока масса не загустеет.

Корж полить 1/2 желе, посыпать корицей, накрыть вторым

коржом, полить оставшимся желе, посыпать орехами. Торт поставить в холодильник на 6 ч.

Бисквитный торт с клубничным муссом

Ингредиенты

Для основы: готовый бисквитный корж.

Для мусса: 2—3 стакана свежей клубники, 1 стакан сахара, 3 яичных белка, 1,5 стакана 30%-ных сливок, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для пропитки: 100 мл клубничного сиропа. Для украшения: 100 г свежей клубники.

Способ приготовления

Сливки взбить с помощью миксера. Белки размешать с сахаром и взбить. Клубнику вымыть, протереть через сито и размешать со взбитыми белками, добавить сливки. Выложить мусс в смазанную сливочным маслом форму и поставить в прохладное место на 6 ч.

Бисквитный корж полить сиропом. Форму с муссом опрокинуть на корж. Верх торта украсить клубникой. Торт поставить на 1 ч в прохладное место.

Желейный торт со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для желе: 300 г сахара, 2 лимона, 1,5 стакана красного вина, 10 г желатина.

Для прослойки: 200 г взбитых сливок. Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, очистить. Цедру мелко нарезать, из мякоти выжать сок. Желатин развести в 1 стакане теплой воды, вылить в кастрюлю, добавить 1,5 стакана воды, лимонную цедру. Нагревать на слабом огне в течение 5—7 мин, затем остудить, добавить лимонный сок, довести до кипения, процедить и смешать с вином. Желе вылить в 3 плоские формы и поставить в прохладное место на 5—6 ч.

Желейные коржи выложить на блюдо, прослаивая взбитыми сливками. Торт украсить сахарной пудрой.

Торт-суфле «Орехово-медовый»

Ингредиенты

Для суфле: 100 г измельченных ядер грецких орехов, 5 яиц, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки пшеничной муки, 150 мл горячего молока, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 столовая ложка сахарной пудры, соль на кончике ножа.

Для украшения: 3 столовые ложки клубничного джема.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить, добавить муку, мед, соль, размешать, влить тонкой струйкой горячее молоко и варить, помешивая, на слабом огне до загустения. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить. Желтки растереть с ванильным сахаром и влить в горячую смесь, помешивая. Добавить орехи, размешать и поставить в прохладное место на 15—20 мин. Затем добавить взбитые белки и размешать.

Форму смазать оливковым маслом, посыпать сахарной пудрой, выложить в нее суфле и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35 мин. Готовое суфле остудить, смазать клубничным джемом.

Торт-суфле «Ванильный»

Ингредиенты

Для суфле: 5 яиц, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки пшеничной муки, 150 мл горячего молока, 100 г сахара, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 столовая ложка сахарной пудры, соль на кончике ножа.

Дла урашения: 2—3 столовые ложки абрикосового джема.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить. Муку смешать с солью и маслом, помешивая, влить тонкой струйкой молоко, добавить сахар и варить на слабом огне до загустения. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть с ванильным сахаром и влить, помешивая, в горячую смесь, остудить и поставить на 20 мин в прохладное место. Белки взбить и добавить в охлажденную смесь.

Форму для суфле смазать оливковым маслом, посыпать сахарной пудрой, выложить суфле и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35 мин. Готовое суфле остудить, выложить на блюдо, смазать абрикосовым джемом.

Торт «Старый замок»

Ингредиенты

Для основы: 500 г песочного печенья.

Для крема: 300 г сливы, 2 стакана 30%-ных сливок, 1 стакан сахара, 1 стакан сахарной пудры.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и залить 1 стаканом воды. Добавить сахар и варить на слабом огне, помешивая, в течение 5 мин. Затем протереть через сито и остудить. Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить в сливовое пюре, перемешать.

Печенье раскрошить, перемешать с кремом, выложить горкой на блюдо, посыпать орехами. Торт поставить в холодильник на 2—3 ч.

Торт «К чаю»

Ингредиенты

Для основы: 2 готовых бисквитных коржа.

Для крема: 100 г тертого молочного шоколада, 1 столовая ложка измельченного горького миндаля, 3 стакана молока, 100 г сахара, 20 г желатина, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Желатин развести в 1 стакане теплой воды. Шоколад перемешать с 1/4 стакана молока и нагревать на слабом огне в течение 5 мин. Миндаль залить 100 мл молока, нагревать на слабом огне в течение 10 мин, затем процедить и смешать с шоколадно-молочной смесью. Оставшееся молоко довести до кипения, остудить до 60 °С и влить в миндально-шоколадную массу. Добавить сахар, разведенный желатин, размешать.

Коржи прослоить кремом, сверху посыпать грецкими орехами. Торт поставить в прохладное место на 3 ч.

Торт «Бланманже»

Ингредиенты

Для основы: 2 готовых песочных коржа. Для крема: 1 л молока, 2 стакана сливок, 1 стакан измельченных ядер грецких орехов,

100 г рисовой муки, 1,5 стакана сахара, 1 чайная ложка измельченной лимонной цедры, мускатный орех на кончике ножа.

Для украшения: 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Муку развести в 100 мл холодного молока, затем влить 400 мл молока и тщательно перемешать. Оставшееся молоко смешать со сливками, довести до кипения, добавить смесь молока и муки и, помешивая, варить на слабом огне в течение 10 мин. Затем добавить орехи, сахар, цедру и мускатный орех, варить до загустения.

Коржи прослоить кремом, сложить, посыпать верх сахарной пудрой. Торт поставить в прохладное место на 2—3 ч.

Пирожные

Пирожные с изюмом в шоколадной глазури

Ингредиенты

Для теста: 550 г муки, 150 мл 20%-ных сливок, 150 г маргарина, 10 г сухих дрожжей, 2—3 столовые ложки сахара, 100 г изюма, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для глазури: 100 г белого шоколада.

Способ приготовления

Маргарин растопить, добавить молоко, дрожжи, сахар, просеянную муку, промытый изюм и соль, замесить тесто и поставить на 15 мин в теплое место. После этого раскатать тесто колбаской, нарезать поперек небольшими кусочками и сформовать булочки. Выложить их на смазанный растительным маслом противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане. Пирожные смазать глазурью с помощью кисточки, оставить до полного остывания.

Пирожные с курагой и ореховой посыпкой

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 500 мл молока, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г кураги, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 3—4 капли ромовой эссенции, 1/2 чайной ложки тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для украшения: 1 яичный желток, 100 г очищенных грецких орехов.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Смешать дрожжи с подогретым молоком, добавить яйцо, сахар, соль, лимонную цедру и ромовую эссенцию. Всыпать просеянную муку, добавить промытую и мелко нарезанную курагу и замесить тесто. Добавить размягченное сливочное масло и месить до тех пор, пока тесто не будет прилипать к рукам. Присыпать тесто мукой и оставить на 1 ч в теплом месте. Подошедшее тесто выложить на присыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть

полотенцем и дать расстояться. Затем смазать изделия желтком, посыпать орехами и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Заварные пирожные с персиковым кремом

Ингредиенты

Для пирожных: 1,5 кг заварного теста.

Для крема: 100 г персиков, 200 г сахара, 200 мл жирных сливок, 20 г желатина, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Персики вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, вынуть косточки и положить в кастрюлю. Добавить сахар, оставить на 1,5 ч, затем перемешать и варить на слабом огне до размягчения. Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 мин, затем процедить. Персиковое пюре остудить и протереть через сито. Желатиновый раствор влить в предварительно взбитые сливки, размешать и добавить персиковое пюре. Крем перемешать, охладить до комнатной температуры.

Из теста сформовать шарики, выпечь в духовке, дать остыть и разрезать пополам вдоль. Смазать нижние половинки кремом, накрыть верхними половинками и дать застыть.

Песочные пирожные с глазурью

Ингредиенты

Для теста: 800 г муки, 300 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 50 г сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 3 яйца, соль.

Для глазури: 1 яичный желток, 2 столовые ложки коричневого сахара.

Способ приготовления Муку просеять, смешать с разрыхлителем, солью и сахаром, выложить горкой на разделочную доску. Добавить нарезанный небольшими кусочками маргарин, рубить ножом до образования мелких крошек. Добавить молоко и взбитые яйца, замесить эластичное однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2,5 см, вырезать стаканом или выемкой кружочки. Переложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и посыпать коричневым сахаром. Выпекать в разогретой до 250 ˚С духовке 10—15 мин.

Ореховые пирожные с цветной глазурью

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 100 г сахара, 125 мл молока, 1 яйцо, 70 г грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Для глазури: 200 г сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 чайная ложка свекольного сока, 1 чайная ложка морковного сока.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кофемолке. Яйцо взбить с сахаром, добавить молоко и растительное масло, перемешать. Добавить предварительно просеянную муку, смешанную с орехами, ванильным сахаром и разрыхлителем. Вымесить тесто и наполнить им формочки для пирожных на 2/3. Выпекать 25—30 мин в духовке, разогретой до 175 °С.

Для приготовления глазури взбить белок с сахарной пудрой в крепкую пену, разделить полученную массу на 2 части. В одну добавить морковный сок, в другую – свекольный. Полученной глазурью покрыть охлажденные пирожные, дать застыть.

Пирожные «Карусель»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 400 мл молока, 200 г сливочного масла, 50 г сахара, 3 яйца, 1 яичный желток, 1 пакетик разрыхлителя, 5 капель апельсиновой эссенции, соль.

Для крема: 200 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с солью, сахаром и разрыхлителем. Добавить масло, нарезанное небольшими кусочками, рубить ножом до образования крошек. Добавить слегка подогретое молоко, смешанное с яйцами, и апельсиновую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5 см.

Для приготовления крема растереть масло с сахарной пудрой, добавить апельсиновую цедру, взбить.

Смазать пласт апельсиновым кремом, свернуть рулетом, нарезать кусочками длиной 3—4 см.

Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать поверхность взбитым желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10-15 мин.

Песочные пирожные с шоколадом и изюмом

Ингредиенты

Для теста: 500 г готового песочного теста, 100 г изюма, 50 г темного шоколада, 1 яичный желток.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Шоколад положить на 30 мин в морозильную камеру, нарубить. Смешать песочное тесто с изюмом и шоколадом, сформовать небольшие лепешки толщиной 2,5-3 см. Выложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и поставить в разогретую до 250 °С духовку. Выпекать 10-15 мин, посыпать сахарной пудрой.

Творожные пирожные со смородиной

Ингредиенты

Для теста: 250 г творога, 200 г муки, 300 г черной смородины, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Смородину перебрать, вымыть, обсушить. Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, творог, ванилин и лимонную цедру. Перемешать, добавить просеянную муку, разрыхлитель, замесить однородное тесто. Добавить чернику, перемешать. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку на 30—40 мин.

Миндальные пирожные

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 250 мл молока, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 30 г дрожжей, 1 яичный желток, 2 столовые ложки миндальных хлопьев, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г очищенного миндаля, 100 г изюма, 2—3 ложки сахарной пудры, 50 мл йогурта.

Способ приготовления

Миндаль подсушить в духовке, измельчить в кухонном комбайне или кофемолке. Изюм промыть, обсушить. Молоко

слегка подогреть, добавить дрожжи и 100 г муки, перемешать и оставить на 20 мин в теплом месте. Добавить оставшуюся муку, сахар, яйцо, растопленное масло и соль, вымесить тесто и поставить на 30—45 мин в теплое место.

Для приготовления начинки смешать молотый миндаль с изюмом, сахарной пудрой и йогуртом. Подошедшее тесто вымесить еще раз, выложить на посыпанную мукой доску и тонко раскатать тонким слоем. Выложить на пласт теста начинку, свернуть его рулетом, нарезать небольшими кусочками.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, смазать желтком, взбитым с 1-2 чайными ложками воды. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20-25 мин.

Пирожные с мармеладом

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 30 г дрожжей, 2-3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 150 г апельсинового мармелада.

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 ч, затем вымесить еще раз и выложить на присыпанную мукой доску. Раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать квадратными кусочками. Положить на середину каждого мармелад, соединить уголки крест-накрест.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место для расстойки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25—30 мин. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные со сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 500 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 200 мл молока, 50 г дрожжей, 4 яйца, 1 чайная ложка пекарского порошка, соль.

Для начинки: 200 г вареного сгущенного молока.

Способ приготовления:

Дрожжи смешать с теплым молоком, добавить 1 столовую ложку сахара и поставить на 15 мин в теплое место. Затем добавить растопленный маргарин (1 столовую ложку отложить), оставшийся сахар, просеянную муку, пекарский порошок, яйца и соль. Замесить однородное, не слишком густое тесто. Накрыть тесто пленкой, поставить на 1 ч в холодильник, затем тонко раскатать и нарезать треугольными кусочками. Положить на каждый немного сгущенного молока, закрутить.

Изделия выложить на противень, смазанный оставшимся маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 25-30 мин.

Пирожные в белой глазури

Ингредиенты

Для пирожных: 500 г сдобного теста.

Для глазури: 2 столовые ложки кокосовой стружки, 100 г молочного шоколада, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в жгут и нарезать поперек небольшими кусочками. Сформовать пирожные, выложить их на смазанный маргарином противень, дать расстояться в течение 30 мин. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке до готовности.

Шоколад растопить на водяной бане, смешать со сливками. Смазать изделия полученной глазурью, посыпать кокосовой стружкой и дать застыть.

Пирожные с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для пирожных: 1 кг сдобного теста.

Для крема: 300 мл жирных сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, сформовать изделия круглой формы. Выложить их на смазанный маргарином противень, дать расстояться в течение 30 мин, затем выпекать в разогретой духовке 20—25 мин.

Для приготовления крема сливки взбить с 50 г сахарной пудры, добавить какао, тщательно перемешать. Соединить с белками, предварительно взбитыми в крепкую пену с оставшейся сахарной пудрой, перемешать.

Готовые изделия охладить, срезать верхушки, вынуть часть мякиша и наполнить кремом. Накрыть срезанными верхушками.

Пирожные с джемом

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 50 г сахара, 2 чайные ложки пекарского порошка, 100 г арахисовой пасты, 150 мл молока, 70 мл растительного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахарной пудры, соль.

Для начинки: 100 г яблочного джема.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с сахаром, пекарским порошком и солью. Молоко смешать с арахисовой пастой, яйцом и растительным маслом, взбить миксером. Добавить мучную смесь, тщательно вымесить.

Формочки, выстланные бумагой для выпечки, наполнить на 1/3 тестом, сделать в нем небольшие углубления и наполнить их джемом. Сверху выложить еще тесто, чтобы формочки были заполнены примерно на 2/3. Выпекать изделия в разогретой до 200 °С духовке 15—20 мин. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Абрикосовые»

Ингредиенты

Для теста: 450 г муки, 200 г кураги, 130 г сливочного масла, 60 мл бренди, 110 г сахара, 180 мл кефира, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для крема: 500 г сливочного масла, 100 г абрикосов, 150 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Курагу промыть, мелко нарезать, залить бренди и оставить на 15 мин. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и кефир. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Добавить курагу, перемешать. Формочки выстлать бумагой для выпечки, наполнить тестом. Выпекать изделия в предварительно разогретой духовке до

готовности.

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить абрикосы, перемешать.

Готовые изделия охладить, разрезать пополам вдоль, смазать нижние половинки приготовленной начинкой и накрыть верхними половинками.

Пирожные со сливочным кремом

Ингредиенты

Для пирожных: 1 кг сдобного теста.

Для крема: 300 мл жирных сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, сформовать изделия круглой формы. Выложить их на смазанный маргарином противень, дать расстояться в течение 30 мин, затем выпекать в разогретой духовке 20—25 мин.

Для приготовления крема сливки взбить с 50 г сахарной пудры. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой, соединить со взбитыми сливками, перемешать.

Готовые изделия охладить, разрезать пополам вдоль, нижние половинки смазать кремом и накрыть верхними половинками.

Пирожные «Букет»

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 3 банана, 1 яйцо, 175 г коричневого сахара, 125 мл пахты, 50 мл растительного масла, 50 г рубленых грецких орехов, 3 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1/4 чайной ложки корицы.

Для глазури: 200 г молочного шоколада.

Для украшения: цветы из марципана.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, корицей и какао. Бананы вымыть, очистить, размять вилкой. Яйцо взбить с сахаром, добавить растительное масло, пахту и бананы, тщательно перемешать. Продолжая мешать, всыпать мучную смесь и орехи, замесить однородное тесто.

Формочки смазать маргарином, присыпать мукой и

заполнить тестом на 2/3. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане.

Готовые изделия вынуть из формочек, полить растопленным шоколадом и украсить цветами из марципана.

Пирожные с черникой и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 280 г муки, 100 г сахара, 225 мл молока, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г замороженной черники, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Для урашения: 200 г взбитых сливок. *Способ приготовления*

Муку просеять, смешать с пекарским порошком и ванильным сахаром. Яйца взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Продолжая взбивать, всыпать мучную смесь. Замесить однородное тесто, добавить чернику, перемешать.

Формочки смазать маргарином, выложить в них тесто. Выпекать изделия в разогретой до 200 °С духовке 15—20 мин, охладить, украсить взбитыми сливками.

Трехслойные пирожные со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 200 г масла, 200 г сахара, 5 яиц, 200 г муки, 70 г изюма без косточек, 70 г очищенных грецких орехов, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина, питьевая сода на кончике ножа.

Для украшения: 200 г взбитых сливок, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Размягченное масло растереть с сахаром, добавить яйца, просеянную муку, цедру и соду. Замесить однородное тесто, разделить его на 3 части. В одну часть добавить какао, во вторую – орехи, в третью – изюм. В смазанную маргарином форму вылить тесто с изюмом, затем шоколадное тесто и тесто с орехами. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить взбитыми сливками и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с вишней и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 85 г муки, 140 г молотого миндаля, 250 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 100 г вишни, 8 яичных белков, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина.

Для украшения: 150 г взбитых сливок. *Способ приготовления*

Вишню вымыть, разрезать ягоды пополам и удалить косточки. Муку просеять, смешать с сахарной пудрой и молотым миндалем. Добавить взбитые белки, перемешать и влить растопленное и охлажденное масло.

Разложить тесто по смазанным маргарином формочками, сверху положить половинки ягод срезами вниз и слегка вдавить их в тесто.

Выпекать пирожные в предварительно разогретой духовке 25—30 мин, охладить, украсить взбитыми сливками.

Кокосовые пирожные с белой глазурью

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 100 г сахара, 250 мл молока, 3 яйца, 50 г кокосовой стружки, 150 г сливочного масла, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Для глазури: 1 яичный белок, 170 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, кокосовой стружкой и ванильным сахаром. Яйца взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Продолжая взбивать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто.

Формочки для кексов смазать маргарином, выложить в них тесто. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15—20 мин.

Для приготовления глазури яичный белок взбить с сахарной пудрой и лимонным соком. Готовые пирожные вынуть из формочек, дать остыть, покрыть глазурью и охладить.

Апельсиновые пирожные

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 100 г сахара, 250 мл апельсинового сока, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка маргарина, 1

чайная ложка разрыхлителя.

Для украшения: 2 апельсина, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйцо взбить с сахаром, добавить апельсиновый сок и масло. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Замесить однородное тесто и наполнить им на 2/3 формочки, смазанные маргарином и присыпанные мукой. Поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 25—30 мин.

Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки. Готовые пирожные украсить апельсиновыми дольками и посыпать сахарной пудрой.

Бисквитные пирожные с малиной

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 400 г малины, 200 г взбитых сливок, 100 г сахарной пудры.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Малину перебрать, протереть через сито, добавить сахарную пудру, перемешать и оставить на 10 мин, после чего смешать со взбитыми сливками. Яйца взбить с сахаром, добавить гашеную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и апельсиновую цедру, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, выложить начинку и снова свернуть. Готовый рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать кокосовой стружкой.

Бисквитные пирожные с банановым кремом

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 банана, 200 мл сливок, 200 г сахарной пудры, 1

пакетик загустителя для сливок.

Способ приготовления

Очищенные и вымытые бананы нарезать небольшими кубиками. Сливки взбить с сахарной пудрой и загустителем, добавить бананы и перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить гашеную уксусом соду, просеянную муку и ванильный сахар, замесить негустое тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять поверхность. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, выложить начинку и снова свернуть. Рулет нарезать порционными кусками.

Шоколадные пирожные со сгущенным молоком и орехами

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара,

1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 1 банка сгущенного молока, 150 г очищенных грецких орехов,

2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить гашеную уксусом соду и просеянную муку, смешанную с какао и ванильным сахаром. Замесить однородное тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать сгущенным молоком, посыпать орехами и свернуть рулетом. Готовый рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с фисташками и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 150 г сливочного масла, 250 г сахара, 150 г очищенных фисташек, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 150 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Фисташки мелко нарубить. Растереть яйца с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить ванильный сахар, лимонный сок и цедру, замесить однородное тесто. Добавить часть фисташек, перемешать.

Выложить тесто в формочки, смазанные маргарином, сверху посыпать оставшимися фисташками. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20—25 мин. Пирожные украсить взбитыми сливками.

Шоколадные пирожные с яблочным джемом

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 2 столовые ложки порошка какао, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 200 г яблочного джема, 100 г очищенных грецких орехов.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Яйца взбить миксером, добавить сгущенное молоко и просеянную муку, смешанную с какао и содой. Замесить тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15—20 мин. Горячий корж выложить на полотенце, смазать яблочным джемом, посыпать орехами, свернуть рулетом, нарезать порционными кусками.

Пирожные с кофейным кремом

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 4 яйца, 100 г майонеза, 200 г сахара, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема и украшения: 150 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 2 чайные ложки растворимого кофе, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков и взбить с сахаром в крепкую пену. Желтки растереть с майонезом, добавить белковую смесь, аккуратно перемешать. Всыпать смешанную с разрыхлителем просеянную муку, замесить тесто. Противень выстлать бумагой

для выпечки, смазать ее маргарином и присыпать мукой. Вылить тесто, поставить на 10 мин в разогретую до 180 °С духовку. Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и кофе, взбить миксером.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом, дать остыть, затем развернуть и смазать кремом. Снова свернуть его в виде рулета, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Клубничные пирожные со сливками

Ингредиенты

Для теста: 70 г пшеничной муки, 60 г блинной муки, 3 яйца, 4 столовые ложки жидкого меда, 2 столовые ложки коричневого сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки и украшения: 500 г клубники, 500 мл сливок, 2 пакетика закрепителя для сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 80 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков, взбить в крепкую пену с солью. Желтки растереть с сахаром, медом и 2—3 столовыми ложками горячей кипяченой воды. Добавить белки и просеянную муку, замесить тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15—20 мин.

Клубнику вымыть, удалить чашелистики и плодоножки, мелко нарезать (несколько ягод отложить для украшения). Сливки взбить с сахарной пудрой, ванильным сахаром и закрепителем, 3—4 столовые ложки выложить в кондитерский шприц, в оставшуюся массу добавить кусочки клубники и перемешать.

Горячий корж выложить на полотенце, удалить бумагу, скатать корж рулетом и охладить. Затем раскатать его, выложить начинку и свернуть. Рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить сливками и ягодами клубники.

Мини-пирожные с клюквой

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы.

Для начинки и украшения: 200 г клюквы, 200 г сахара, 1

чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, разрыхлитель и корицу, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Клюкву вымыть, перебрать и растолочь с сахаром. Добавить лимонную цедру, перемешать.

Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, выложить ровным слоем начинку и свернуть в виде рулета. Охладить, нарезать наискосок кусочками шириной 4—5 см. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с вишневым вареньем

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина, 2—3 капли ромовой эссенции, 1/2 чайной ложки корицы.

Для начинки и украшения: 200 г густого вишневого варенья без косточек, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить мед, просеянную муку, корицу, ромовую эссенцию и гашеную уксусом соду, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать вареньем (1,5 столовой ложки отложить), свернуть рулетом и нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать оставшимся вареньем и посыпать кокосовой стружкой.

Бисквитные пирожные с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара,

1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема и украшения: 150 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 4 столовые ложки порошка какао, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить гашеную уксусом соду, просеянную муку и ванильный сахар, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности. Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и какао (3 столовые ложки), взбить.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, смазать кремом и снова свернуть. Готовый рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой, смешанной с оставшимся какао.

Пирожные с шоколадным узором

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца,

2 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы, 1/4 чайной ложки молотого кардамона.

Для начинки и украшения: 200 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 100 г темного шоколада, 50 г белого шоколада, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, какао, разрыхлитель, корицу и кардамон, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить с ванильным сахаром и сгущенным молоком.

Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, свернуть рулетом и дать остыть. Развернуть, смазать кремом, свернуть рулет и полить его предварительно растопленным на водяной бане темным шоколадом. Нарезать рулет порционными кусками. Растопить на водяной бане молочный шоколад и нанести им узоры на поверхность каждого пирожного.

Ежевичные пирожные

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик

ванильного сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для начинки и украшения: 300 г замороженной ежевики, 150 г сгущенного молока, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, ванильный сахар, цедру и разрыхлитель.

Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить на полотенце, снять бумагу, смазать сгущенным молоком. Слегка охладить, выложить на корж ежевику, свернуть рулетом, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Полька»

Ингредиенты

Для теста: 8 яичных белков, 150 г сахара, 50 г порошка какао, 1 столовая ложка крахмала, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 150 г густого йогурта, 300 г консервированной вишни без косточек, 2 столовые ложки густого вишневого сиропа, 2 столовые ложки тертого белого шоколада.

Способ приготовления

Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить какао и крахмал, тщательно перемешать. Прямоугольную форму для запекания выстлать бумагой для выпечки, смазать ее маргарином, вылить тонким слоем белковое тесто. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 12—15 мин, выложить на полотенце, снять бумагу и накрыть другим полотенцем. Дать остыть, выложить сверху йогурт, смешанный с вишней, свернуть рулетом, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать вишневым сиропом, посыпать шоколадом.

Пирожные со сметанным кремом

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 200 г клубники, 200 г сметаны, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки сахарной посыпки.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, измельчить в блендере (2—3 ягоды отложить для украшения). Сметану взбить с сахарной пудрой, добавить клубничное пюре, перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, апельсиновую цедру и гашеную уксусом соду, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 7 мин.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом, охладить и развернуть. Смазать корж кремом (2 столовые ложки отложить), свернуть рулетом. Рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать оставшимся кремом, украсить сахарной посыпкой и ягодами клубники, разрезанными пополам.

Пирожные с красной смородиной

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для начинки и украшения: 400 г красной смородины, 200 г сахарной пудры, 2 столовые ложки сахарной посыпки.

Способ приготовления

Смородину перебрать, вымыть, протереть через сито добавить сахарную пудру и подогревать, помешивая, на слабом огне до полного ее растворения. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, разрыхлитель и апельсиновую цедру, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, выложить ровным слоем смородиновую начинку (2 столовые ложки отложить) и свернуть рулетом. Охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное обмазать оставшейся начинкой, украсить сахарной посыпкой.

Бисквитные пирожные с клубничным джемом

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2—3 капли ромовой эссенции, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 230 г клубничного джема, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить гашеную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и ромовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать джемом (200 г), свернуть рулетом. Готовый рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать оставшимся джемом и посыпать кокосовой стружкой.

Пирожные с корицей и яблоками

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы.

Для начинки и украшения: 4—5 яблок, 150 г коричневого сахара, сок и цедра 1 лимона, 150 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими кубиками и положить в огнеупорную форму. Посыпать сахаром и лимонной цедрой, сбрызнуть лимонным соком и запекать в духовке до готовности.

Яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром, разрыхлителем и корицей, тщательно перемешать. Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить на полотенце, снять бумагу, свернуть в виде рулета, охладить и снова развернуть. Выложить сверху начинку, разровнять, свернуть корж в виде рулета, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить взбитыми сливками.

Пирожные «Нежность»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка питьевой соды.

Для крема и украшения: 300 г взбитых сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки смешать с 50 г сахарной пудры, взбить с помощью миксера, добавить сливки, перемешать.

Яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром, разрыхлителем и лимонной цедрой, тщательно перемешать.

Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности. Охладить, выложить сверху крем, разровнять, свернуть рулетом, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Пирожные «Шампань»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для крема: 4 яйца, 200 мл шампанского, 200 г сахара, 100 г взбитых сливок, 2 столовые ложки желатина, 2 столовые ложки апельсинового джема.

Способ приготовления

Желатин развести в 100 мл теплой воды. Аккуратно отделить белки от желтков. Влить в кастрюлю 5 желтков и 3 белка, добавить сахар, тщательно растереть, поставить на паровую баню и, взбивая, нагревать в течение 3—4 мин. Снять кастрюлю с огня, влить шампанское и 100 мл горячей (но не кипящей) воды. Вновь поставить на паровую баню и размешивать до загустения. Добавить желатин и нагревать, помешивая, в течение 3 минут, затем остудить и поставить на 20 минут в прохладное место.

Оставшиеся яичные белки взбить с помощью миксера и добавить в полученную смесь. Небольшими порциями ввести взбитые сливки, перемешать. Из муки, взбитых яиц, сахара и разрыхлителя замесить жидкое тесто.

Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, поставить в предварительно разогретую духовку на 10—15 мин. Готовый корж выложить на полотенце, снять бумагу. Накрыть другим, чуть влажным полотенцем, и охладить. Затем смазать корж кремом, свернуть рулетом, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить апельсиновым джемом.

Пирожные «Крем-брюле»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка питьевой соды.

Для крема: 6 яичных желтков, 2 чайные ложки ванильного сахара, 3 стакана 30%-ных сливок, 100 г сахарной пудры, 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром и содой, тщательно перемешать.

Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить его на полотенце, снять бумагу, свернуть рулетом, охладить и развернуть.

Для приготовления крема желтки растереть с сахарной пудрой до белизны, добавить ванильный сахар. Сливки подогреть, добавить желтки, размешать, протереть полученную массу через сито в сотейник. Поставить его на противень, с предварительно налитой 2 см водой. Выпекать в разогретой до 165 ˚С духовке 30 мин.

Готовый крем охладить, смазать им бисквитный корж, свернуть рулетом, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать кокосовой стружкой.

Кукурузные пирожные со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 100 г кукурузной муки крупного помола, 1 л молока, 170 г меда, 60 г сливочного масла, 150 г сахара, 1 чайная ложка молотого имбиря, 1 чайная ложка молотой корицы, 1/2 чайной ложки соли, 1/4 чайной ложки тертого мускатного ореха, 1 столовая ложка маргарина.

Для украшения: 200 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Кукурузную муку смешать с 225 мл холодного молока. Оставшееся молоко довести до кипения, влить в него приготовленную ранее смесь, довести до кипения и варить на слабом огне 20 мин. Затем снять с огня, добавить мед, сливочное масло, сахар, соль и специи, перемешать.

Форму смазать маргарином, вылить в нее приготовленную смесь, накрыть фольгой и поставить на глубокий противень. Налить в него воды до середины формы. Запекать 1 ч в предварительно разогретой до 190 ˚С духовке, затем фольгу снять и запекать еще 1 ч. Изделие охладить, нарезать порционными

кусками. Каждое пирожное украсить взбитыми сливками.

Воздушные пирожные с мармеладом

Ингредиенты

Для теста: 250 г черствого белого хлеба, 80 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яйца, 5 столовых ложек молока, 250 г мармелада, 1 чайная ложка маргарина.

Способ приготовления

Яйца взбить. Хлеб растолочь с сахаром и растопленным маслом. Добавить взбитые яйца, влить молоко и перемешать. Мармелад размягчить на водяной бане. Форму смазать маргарином, выложить в нее половину мармелада и хлебную смесь. Накрыть форму крышкой или фольгой.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 1 ч, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать оставшимся мармеладом.

Медовые пирожные с орехами и конфитюром

Ингредиенты

Для теста: 300—400 г муки, 125 г жидкого меда, 150 г сахарной пудры, 100 мл молока, 100 мл минеральной газированной воды, 80 мл растительного масла, 1 яйцо, 1 яичный желток, немного соли, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки и украшения: 150 г конфитюра, 130 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Мед подогреть на водяной бане, смешать с яйцом, желтком, ванильным сахаром и сахарной пудрой, взбить. Добавить молоко, минеральную воду, растительное масло и соду, гашенную уксусом, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить однородное тесто, оставить на 30 мин.

Для приготовления начинки орехи подсушить в духовке, нарубить, смешать с конфитюром. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, выложить тонким слоем начинку и свернуть рулетом. Выпекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке до готовности, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с шоколадно-коньячным кремом

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара,

1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка питьевой соды.

Для крема: 2 столовые ложки измельченного молочного шоколада, 2 столовые ложки порошка какао, 100 г сахарной пудры, 4 яйца,

2 столовые ложки коньяка, 170 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г взбитых сливок, 50 г очищенных фисташек.

Способ приготовления

Шоколад и какао смешать, развести 100 мл кипяченой воды и помешивая растопить на водяной бане. Снять с огня, добавить сахарную пудру. Отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки взбить венчиком и небольшими порциями ввести в шоколад.

В размягченное сливочное масло добавить шоколадно-желтковую смесь и растереть, влить коньяк и взбить полученную массу венчиком. Добавить взбитые белки, перемешать, поставить приготовленный крем в холодильник.

Яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром и содой, тщательно перемешать.

Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить его на полотенце, снять бумагу, свернуть рулетом и охладить. Затем развернуть, выложить толстым слоем шоколадный крем и снова свернуть.

Рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить фисташками.

Пирожные-суфле

Ингредиенты

Для суфле: 100 мл молока, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки крахмала, 300 г сливочного масла, 3 яичных белка, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка оливкового масла.

Для украшения: 100 г вишневого джема, 50 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера. Сахарную пудру, муку и крахмал смешать, добавить размягченное сливочное масло и

нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 мин. Затем влить молоко и, взбивая, довести смесь до кипения. Варить 15 мин, охладить, добавить яичные желтки, взбитые белки и ванильный сахар. Выложить смесь в смазанную оливковым маслом форму.

В противень налить 2—3 см воды, поставить в него форму и накрыть крышкой. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30—40 мин. Готовое изделие смазать вишневым джемом, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать орехами.

Воздушные пирожные с карамельным кремом

Ингредиенты

Для пудинга: 225 г блинной муки, 2 банана, 250 г фиников, 300 мл молока, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г очищенных грецких орехов, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка оливкового масла.

Для крема: 150 мл сливок, 100 г сахара.

Способ приготовления

Орехи нарубить. Бананы вымыть, очистить, размять вилкой. Финики нарезать небольшими кусочками, предварительно удалив косточки. Залить финики молоком, довести до кипения, слегка охладить. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, добавить финики с молоком, бананы, взбитые яйца, орехи и просеянную муку, смешанную с корицей и разрыхлителем. Мешать до получения однородной массы. Форму смазать оливковым маслом, вылить в нее приготовленное тесто. Запекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 25—30 мин.

Для приготовления крема сахар высыпать на сковороду, нагревать при постоянном помешивании до золотисто-коричневого цвета, добавить 3—4 столовые ложки воды и довести до кипения. В полученную карамель влить сливки, перемешать и снова довести до кипения. Пудинг вынуть из формы, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное полить кремом.

Слоеные пирожные с вишневым джемом

Ингредиенты

Для пирожных: 400 г слоеного теста.

Для начинки и украшения: 150 г вишневого джема, 70 г

очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 яичный желток.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, смазать джемом, посыпать орехами и свернуть рулетом.

Рулет смазать желтком, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Ореховые трубочки

Ингредиенты

Для пирожных: 500 г песочного теста, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 150 г очищенных грецких орехов, 70 г коричневого сахара,

1 яичный желток, 1 столовая ложка молока,

2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить, смешать с сахаром. Тесто разделить на 4 части, раскатать каждую в тонкий пласт и нарезать кусочками треугольной формы. На широкую часть треугольников выложить приготовленную начинку, свернуть рулетом.

Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать желтком, взбитым с молоком, выпекать в предварительно разогретой духовке 25 мин. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожное «Колокольчики»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 120 г сливочного маргарина, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 50 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки порошка какао, 1/2 чайной ложки разрыхлителя.

Для украшения: 100 г белого шоколада, 1 столовая ложка сливок, шоколадная посыпка.

Способ приготовления

Яйцо взбить с молоком и ванильным сахаром, добавить

растопленный и охлажденный маргарин и просеянную муку, смешанную с какао и разрыхлителем. Замесить тесто и оставить на 30 мин в холодном месте. Затем выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать формочкой для печенья колокольчики. Выложить их на присыпанный мукой противень и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить.

Шоколад растопить на водяной бане, добавив сливки. Пирожные смазать полученной глазурью и украсить шоколадной посыпкой.

Пирожные с апельсиновым джемом и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 120 г сливочного масла, 140 г сахарной пудры, 100 г апельсинового джема, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 1—2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка маргарина, 1/2 чайной ложки разрыхлителя.

Для украшения: 200 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой (100 г), добавить яйцо, ванильный сахар и молоко, перемешать. Добавить просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, замесить тесто и оставить на 30 мин. Затем выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3—0,4 см и вырезать формочкой небольшие кружочки. Выложить их на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить.

Половину кружочков смазать джемом и накрыть оставшимися. Каждое пирожное обвалять в сахарной пудре и украсить взбитыми сливками.

Кокосовые пирожные с киви

Ингредиенты

Для теста: 200 г кокосовой стружки, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка растительного масла.

Для украшения: 2 киви.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, всыпать кокосовую стружку, тщательно перемешать.

Полученную массу выложить небольшими порциями на противень, выстланный промасленной бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 12—15 мин. Киви вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Каждое пирожное украсить киви.

Пирожные «Безе»

Ингредиенты

Для безе: 4 яичных белка, 200 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Яичные белки взбить с лимонным соком в крепкую пену с помощью миксера. Продолжая взбивать, всыпать сахарную пудру. Полученную массу переложить в корнетик и выпустить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Расстояние между изделиями должно быть не менее 1,5 см. Выпекать в разогретой до 140 ˚С духовке до готовности, слегка охладить и снять с бумаги.

Пирожные с ананасами и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 800 г муки, 150 мл молока, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2—3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 150 г консервированных ананасов, 100 г очищенных грецких орехов, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 200 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Ананасы пропустить через мясорубку вместе с орехами, добавить мед и лимонную цедру, перемешать. Молоко подогреть, добавить растопленное масло, сахар и взбитые яйца, тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделить на 2 равные части, раскатать каждую в пласт толщиной 0,5 см.

Один пласт теста выложить на смазанный маргарином противень, выложить сверху начинку, накрыть вторым пластом и соединить края. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, затем нарезать кусочками треугольной формы. Каждое пирожное украсить взбитыми сливками.

Фигурные слоеные пирожные с глазурью и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для пирожных: 400 г слоеного теста,

1 столовая ложка маргарина.

Для глазури и украшения: 1 яичный белок, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка свекольного сока,

2 столовые ложки цветной сахарной посыпки, 150 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт и вырезать формочками для печенья небольшие фигурки. Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать до готовности.

Для приготовления глазури белок взбить с сахаром и лимонным соком в крепкую пену, добавить свекольный сок и перемешать. Готовые пирожные покрыть глазурью, обвалять в сахарной посыпке и украсить взбитыми сливками.

Пирожные «Яблонька»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.

Для бисквита: 100 г муки, 2 яйца, 100 г сахара.

Для начинки: 250 г яблочного пюре. Для украшения: 3 столовые ложки сахарной пудры, белая и розовая марципановая масса.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, перемешать. Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, посолить, добавить сметану, перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 10 мин. Затем выложить сверху яблочное пюре, залить бисквитным тестом и снова поставить в духовку. Выпекать 40 мин, охладить, нарезать кусочками треугольной формы.

Марципановую массу раскатать, вырезать формами для печенья маленькие цветы, сложить их попарно (розовые на белые). Пирожные посыпать сахарной пудрой и украсить цветами из марципана.

Пирожные «Ягодные»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 350 мл сливок, 300 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 100 мл сахара, 100 мл сливок, 100 г кокосовой стружки.

Для начинки: 100 г крыжовника, 250 г красной смородины.

Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера, добавить яйца, муку, ванильный сахар, разрыхлитель и перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 мин.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром, взбить, добавить размягченное сливочное масло и, помешивая, нагревать на слабом огне до загустения. Затем положить кокосовую стружку и варить еще 3 мин.

Крыжовник и смородину перебрать, вымыть, выложить на горячий корж, залить кремом и поставить в умеренно разогретую духовку на 10—15 мин. Охладить, нарезать прямоугольными кусочками. Пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с шоколадной помадкой

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 300 г сахара, 300 г сгущенного молока, 300 г сметаны, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка питьевой соды, 3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 200 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 2 столовые ложки порошка какао.

Для помадки: 150 г сахара, 150 г сгущенного молока, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки порошка какао.

Для украшения: кокосовая стружка или тертый шоколад.

Способ приготовления

Муку смешать с сахаром, добавить сгущенное молоко, яйца, какао и перемешать до образования однородной массы. Тесто разделить на 3—5 равных частей, выпекать коржи на смазанном сливочным маслом противне до готовности.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с какао, добавить сгущенное молоко и взбить.

Для приготовления помадки сахар высыпать в кастрюлю и, помешивая, нагревать до образования карамели. Затем остудить, добавить сгущенное молоко, какао, масло и тщательно перемешать.

Готовые коржи остудить, смазать кремом, уложить друг на друга и нарезать кусочками прямоугольной формы. Пирожные обмазать со всех сторон помадкой, посыпать кокосовой стружкой или тертым шоколадом.

Бисквитные пирожные с клубникой

Ингредиенты

Для теста: 200 г сахара, 150 г пшеничной муки, 1 столовая ложка рисовой муки, 7 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для начинки: 250 г абрикосового джема.

Для пропитки: 150 мл сахарного сиропа.

Для украшения: 250 г клубники, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить пшеничную и рисовую муку, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 мин.

Бисквит остудить, разрезать на 3 равных пласта, пропитать их сахарным сиропом. Затем коржи смазать джемом, уложить друг на друга, нарезать прямоугольными кусочками.

Клубнику вымыть, обвалять в сахарной пудре. Пирожные украсить ягодами клубники.

Пирожные «Мечта»

Ингредиенты

Для безе: 500 г сахара, 4 яичных белка, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для глазури: 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки порошка какао, 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Белки взбить с сахаром с помощью миксера. Белковую смесь выложить небольшими лепешками на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень. Выпекать в умеренно разогретой духовке до готовности, остудить.

Для приготовления глазури сливочное масло растопить,

довести до кипения, добавить какао, грецкие орехи и остудить. Безе смазать глазурью.

Пирожные «Летние»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 200 г белого шоколада, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 7 яиц, 2 чайные ложки маргарина.

Для украшения: 300 г клубничного варенья, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и маслом, добавить растопленный на водяной бане шоколад, белки, муку и тщательно перемешать. Тесто выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30—35 минут.

Клубничное варенье смешать с лимонным соком, перемешать. Полученной смесью смазать горячий корж, охладить. Корж нарезать кусочками квадратной формы, посыпать пирожные сахарной пудрой.

Пирожные «Прелесть»

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г меда, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки молотой корицы, 20 г маргарина.

Для начинки: 250 г абрикосов, 50 г кокосовой стружки, 200 г клубники.

Для глазури: 200 г сливок, 50 г сахара, 3 яйца.

Способ приготовления Абрикосы вымыть, удалить косточки, нарезать тонкими ломтиками. Клубнику вымыть и разрезать на половинки. Абрикосы и клубнику смешать с кокосовой стружкой и корицей.

Для приготовления глазури сливки, яйца и сахар взбить с помощью миксера.

Муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить мед, взбитые яйца и корицу. Замесить тесто и положить в прохладное место на 40 мин. Маленькие формочки для выпечки выстлать пергаментной бумагой и смазать маргарином.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см, нарезать кусочками

нужной величины и разложить по формочкам. Сверху выложить начинку, полить глазурью и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин.

Пирожные «Путешествие в Париж»

Ингредиенты

Для теста: 200 г сахара, 200 г манной крупы, 10 яиц, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2-3 киви.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить цедру, белки, манную крупу и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин. Готовый бисквит остудить, нарезать прямоугольниками.

Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и ванильным сахаром. Пирожные смазать кремом и поставить на 1 ч в холодильник. Перед подачей к столу украсить киви, предварительно вымытыми и нарезанными тонкими кружочками.

Пирожные «Марфуша»

Ингредиенты

Для ванильного теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина.

Для орехового теста: 100 г муки, 150 г сахарной пудры, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 3 яйца, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры, 3 столовые ложки тертого шоколада, 1 яйцо, 1 столовая ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления Для приготовления ванильного теста размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтками, добавить муку, ванильный сахар. Тесто выложить в смазанную

маргарином форму и выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке 20-25 мин. Для приготовления орехового теста отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой и взбить, поместив на водяную баню. Затем, продолжая взбивать, влить 4 столовые ложки смешанной с уксусом воды и остудить. Добавить муку, орехи, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 40-45 мин.

Шоколад растопить на водяной бане, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо, коньяк, ванильный сахар и сахарную пудру. Крем взбить с помощью миксера. Выложить крем на ванильный корж, разровнять, накрыть ореховым коржом, плотно прижать и поставить на 3 ч в холодильник, после чего нарезать кусочками треугольной формы. Пирожные посыпать тертым шоколадом.

Медовые пирожные с белковым кремом и орехами

Ингредиенты

Для теста: 200-250 г муки, 100 г меда, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, 1/4 чайной ложки молотой корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 2 чайные ложки маргарина, 3-4 столовые ложки панировочных сухарей.

Для крема: 250-300 мл 30%-ных сливок, 150 г сахара.

Для украшения: 1 яичный белок, 2-3 столовые ложки сахарной пудры, 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой и медом и взбить, добавить белки, муку, корицу и гвоздику, перемешать.

Из теста сформовать небольшие шарики, обвалять их в панировочных сухарях и выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке 20-25 мин, охладить.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Изделия разрезать на половинки, вынуть чайной ложкой середину, заполнить кремом. Половинки соединить. Готовые пирожные смазать белком, взбитым с сахарной пудрой, посыпать орехами и поставить в прохладное место на 1 ч.

Пирожные со сливочным кремом

Ингредиенты

Для безе: 250 г сахара, 4 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 200 г сливочного крема.

Способ приготовления

Охлажденные белки взбить с сахаром и ванильным сахаром с помощью миксера. Противень застелить промасленной бумагой.

Белковую массу выложить на противень столовой ложкой так, чтобы получились небольшие круглые лепешки. Выпекать в разогретой до 100 °С духовке в течение 50 мин. Охладить, смазать изделия сливочным кремом и соединить попарно.

Безе «Кофейные»

Ингредиенты

Для безе: 6 яичных белков, 300 г сахарной пудры, 200 г измельченного миндаля.

Для крема: 6 яичных желтков, 50 мл крепкого натурального кофе, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Взбить белки с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить измельченный миндаль и перемешать. Ложкой выложить полученную массу на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую до 150-160 °С духовку на 5-10 мин.

Для приготовления крема желтки растереть с сахарной пудрой, добавить кофе, подогревать на водяной бане до загустения, охладить. После этого добавить размягченное сливочное масло, взбить миксером. Готовые безе разрезать пополам вдоль, смазать половинки кремом и снова соединить.

Шоколадные безе

Ингредиенты

Для безе: 12 яичных белков, 200 г сахара,

1 пакетик ванильного сахара, 100 г шоколада,

2 столовые ложки очищенных и измельченных грецких орехов.

Для украшения: 100 мл сливок, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Взбить белки с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар, орехи и натертый на мелкой терке шоколад. Тщательно

перемешать, выложить полученную массу столовой ложкой на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать безе в предварительно разогретой до 150 ˚С духовке до готовности, охладить и снять с бумаги. Сливки взбить с сахарной пудрой, украсить ими пирожные.

Песочные пирожные с кокосовой стружкой

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 чайной ложки корицы, 2 чайные ложки маргарина.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления

Смешать муку и сахар, добавить размягченное сливочное масло, 3 яйца, ванильный сахар и корицу. Замесить тесто и положить в прохладное место на 30 мин. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и формочками для печенья вырезать фигурки, смазать их взбитым яйцом, посыпать кокосовой стружкой, выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 240 ˚С духовке 10 мин.

Шоколадные безе с кремом

Ингредиенты

Для безе: 100 г сахара, 200 г муки, 250 г шоколада, 8 яичных белков.

Для крема: 100 г сахарной пудры, 100 мл сливок, 8 яичных желтков.

Способ приготовления

Белки охладить, взбить миксером в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавить сахар, муку и растопленный на водяной бане шоколад, тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать 18-20 лепешек, выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой до 175-180 ˚С духовке 5 мин, охладить.

Для приготовления крема желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить охлажденные сливки, взбить. Полученным кремом смазать лепешки безе с нижней стороны и соединить попарно.

Пирожные-колечки

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 200 г сливочного маргарина, 2 яйца, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 яичный желток, 1 столовая ложка масла.

Для начинки и украшения: 150 г абрикосового джема, 2 столовые ложки абрикосового ликера, 2 столовые ложки измельченных цукатов из апельсиновых корочек, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Из муки, маргарина яиц, сахара и ванильного сахара замесить песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 1 ч в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Вырезать формочками кружочки и кольца, выложить изделия на смазанный маслом противень, смазать их желтком и выпекать в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке 10 мин.

Кружочки смазать джемом, смешанным с цукатами и ликером, сверху положить кольца, слегка прижать. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Пирожные «Марианна»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного маргарина, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для украшения: 100 г темного шоколада, 3 столовые ложки сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г консервированных персиков.

Способ приготовления

Из муки, маргарина, сахара, яйца, ванильного сахара и апельсиновой цедры замесить песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на2чв холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,4-0,5 см, выложить на присыпанный мукой противень. Выпекать корж в предварительно разогретой духовке 25-30 мин, охладить, нарезать кусочками прямоугольной формы.

Персики нарезать ломтиками, выложить на изделия, полить шоколадом, растопленным на водяной бане и смешанным со сливками и ванильным сахаром. Дать пирожным застыть.

Пирожные «Праздничные»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка молотого миндаля, 1 столовая ложка маргарина.

Для шоколадного крема: 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка молока, 50 г шоколада.

Для кофейного крема: 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сгущенного молока, 1 столовая ложка кофейного ликера, 1 чайная ложка растворимого кофе.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 100 мл крепкого натурального кофе.

Для украшения: 150 г половинок ядер очищенных грецких орехов.

Способ приготовления

Белки взбить в крепкую пену, добавить желтки, растертые с сахаром добела, перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить миндаль, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином прямоугольную форму. Выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать вдоль на 2 пласта.

Для приготовления кофейного крема размягченное сливочное масло взбить, постепенно добавляя сгущенное молоко. Добавить кофейный ликер и растворимый кофе, тщательно перемешать.

Для приготовления шоколадного крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, варить на слабом огне 2—3 мин, охладить. Полеченную смесь смешать с размягченным сливочным маслом, взбить миксером. Кофе смешать с сахаром, пропитать бисквитные коржи полученным сиропом. Один корж смазать кофейным кремом, положить на него второй, смазать его шоколадным кремом и нанести вилкой или кондитерской гребенкой волнообразные линии.

Полученное изделие нарезать кусочками прямоугольной формы, украсить пирожные половинками ядер грецких орехов.

Безе «Апельсиновые»

Ингредиенты

Для безе: 4 белка, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 150 г апельсинового джема. *Способ приготовления*

Белки взбить с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар, перемешать. Полученную массу отсадить из кондитерского мешочка в виде круглых лепешек толщиной 1 см на противень, выстланный бумагой для выпечки, выпекать в разогретой до 110

—120 ˚С 20—30 мин. Готовые безе охладить, снять с бумаги, смазать джемом и соединить попарно.

Пирожные «Деликатесные»

Ингредиенты

Для безе: 4 яичных белка, 230 г сахара.

Для крема: 4 яичных желтка, 250 г сыра маскарпоне, 75 г сахарной пудры, 80 мл сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для украшения: 150 г клубники.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, нарезать тонкими ломтиками. Белки взбить в сахаром в пену, выложить полученную массу небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить на 1 ч в разогретую до 130 ˚С духовку.

Для приготовления крема желтки растереть с сахаром, добавить маскарпоне, сливки и ванильный сахар, взбить в однородную массу. Безе смазать кремом и сложить попарно, прослаивая ломтиками клубники.

Эклеры с шоколадным кремом и помадкой

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 80 г сливочного масла, 6 яиц, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 яйцо, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г шоколада.

Для помадки: 200 г сахара, 100 мл воды, 1 столовая ложка порошка какао, 1 чайная ложка кофейного ликера.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Из муки, масла, воды (100 мл), яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде лепешек. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Для приготовления крема яйцо взбить с молоком и сахаром, подогревать на водяной бане до загустения при постоянном помешивании, охладить, добавить ванильный сахар, растопленный на водяной бане шоколад и размягченное сливочное масло, взбить миксером.

Для приготовления помадки сахар смешать с молоком, варить на слабом огне до загустения, добавить ликер и какао, перемешать и охладить. Пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца, полить помадкой и посыпать кокосовой стружкой.

Слоеные пирожные с кремом

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 250 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Для сливочного крема: 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 6 столовых ложек молока, 1/2 чайной ложки ванильного сахара.

Для заварного крема: 1 л молока, 150 г муки, 300 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 6 яиц, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Замесить слоеное тесто из муки, воды (200 мл), маргарина, яйца, соли и лимонного сока. Готовое тесто разделить на 4 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выпекать коржи в разогретой до 180 °С духовке по 15—20 мин, охладить.

Для приготовления сливочного крема молоко смешать с сахаром, подогреть, добавить при постоянном помешивании взбитое яйцо, охладить. Добавить размягченное сливочное масло и ванильный сахар, взбить миксером.

Для приготовления заварного крема смешать муку, крахмал и сахар, добавить взбитые яйца, тщательно перемешать. Влить, постоянно помешивая, подогретое молоко, нагревать смесь на водяной бане до загустения, добавить ванильный сахар, перемешать и охладить.

Два коржа смазать заварным кремом, 2 – сливочным, уложить их, чередуя, друг на друга, слегка прижать и нарезать кусочками прямоугольной формы. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Заварные пирожные со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 50 г сливочного масла, 5 яиц, соль, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 500 мл жирных сливок, 100 г сахарной пудры, 1 пакетик загустителя для сливок, 2—3 капли ромовой эссенции.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления

Масло растопить, добавить воду (60 мл), довести до кипения, всыпать просеянную муку и соль, тщательно перемешать. Охладить, добавить по одному яйца, тщательно вымешивая тесто. Отсадить его в виде круглых лепешек на смазанный маргарином противень с помощью кондитерского мешочка, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать пополам.

Для приготовления крема сливки взбить с сахарной пудрой, добавить загуститель и ромовую эссенцию, взбить еще раз.

Половинки пирожных наполнить взбитыми сливками, соединить попарно. Посыпать пирожные просеянной сахарной пудрой, смешанной с какао.

Заварные пирожные с апельсиновым кремом

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 80 г сливочного масла, 6 яиц, соль, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 1 апельсин, 200 г сахара, 200 г сливочного масла.

Для помадки: 200 г сахара, 100 мл воды, 1 столовая ложка апельсинового ликера, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Из муки, масла, воды (100 мл), яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде бубликов. Выпекать их в разогретой до 200—220 °С духовке.

Для приготовления крема апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом.

Для приготовления помадки сахар смешать с водой, варить на слабом огне до загустения, добавить апельсиновый ликер и лимонный сок, перемешать. Пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца, покрыть теплой помадкой.

Заварные пирожные с клубникой

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 50 г сливочного масла, 5 яиц, соль, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 400 мл молока, 300 г клубники, 2 яичных желтка, 70 г сахара, 2 столовые ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Масло растопить, добавить воду (60 мл), довести до кипения, всыпать просеянную муку и соль, тщательно перемешать. Охладить, добавить по одному яйца, тщательно вымешивая тесто. Отсадить его в виде полосок на смазанный маргарином противень с помощью кондитерского мешочка, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать пополам.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, всыпать муку, обжаренную в сливочном масле, и ванильный сахар, варить на слабом огне до загустения, периодически помешивая. Полученную массу охладить, добавить желтки, размягченное сливочное масло, вымытую и протертую через сито клубнику.

Взбить крем наполнить им половинки пирожных, соединить попарно. Посыпать трубочки кокосовой стружкой, смешанной с сахарной пудрой.

Заварные пирожные с кремом безе

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 80 г сливочного масла, 6 яиц, соль, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 яичных белка, 125 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Из муки, масла, воды (100 мл), яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде палочек длиной 10-12 см. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Для приготовления крема охлажденные белки взбить с лимонным соком в крепкую пену и, продолжая взбивать, всыпать сахарную пудру, лимонную цедру и ванильный сахар. Полученным кремом наполнить с помощью кондитерского

шприца пирожные, посыпать их сахарной пудрой.

Заварные пирожные с коньячной помадкой

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 80 г сливочного масла, 6 яиц, соль, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 200 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка коньяка.

Для помадки: 200 г сахара, 100 мл молока, 1 столовая ложка коньяка.

Способ приготовления

Из муки, масла, воды (100 мл), яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде палочек длиной 10-12 см. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Для приготовления крема яйца с сахаром взбить венчиком, подогревать на водяной бане до загустения при постоянном помешивании. Охладить, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар и коньяк, взбить.

Для приготовления помадки сахар смешать с молоком, варить на слабом огне до загустения, добавить коньяк, перемешать и охладить.

Пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца, полить помадкой и дать ей застыть.

Эклеры с ванильным кремом

Ингредиенты

Для теста: 5 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка соли, 400 г муки, 4 яйца, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 600 мл молока, 100 г муки, 100 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 4 яйца, 1/2 чайной ложки ванилина.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Воду (200 мл) довести до кипения, добавить соль и растительное масло. Постоянно помешивая, всыпать просеянную муку. Снять с огня, слегка охладить, добавить по одному яйца, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Выложить тесто ложкой на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 210 °С духовке 15—20 мин.

Для приготовления крема муку смешать с сахаром и крахмалом, добавить взбитые яйца и тщательно перемешать. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой горячее молоко. Нагревать смесь на слабом огне или водяной бане до загустения, добавить ванилин, перемешать и охладить.

Выложить крем в кондитерский шприц и наполнить им эклеры. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Наполеон»

Ингредиенты

Для теста: 500 г сливочного масла, 800 г муки, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка маргарина.

Для заварного крема: 1 л молока, 180 г муки, 300 г сахара,

1 столовая ложка крахмала, 6 яиц, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, соли и воды (200 мл) замесить слоеное тесто, разделите его на 3 части, раскатать каждую в пласт толщиной 0,5—0,7 см, нарезать квадратиками. Выложить их на смазанный маргарином противень, наколоть в нескольких местах вилкой, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10 мин.

Для приготовления крема смешать муку, сахар, крахмал и взбитые яйца, влить тонкой струйкой горячее молоко, нагревать на водяной бане до загустения, постоянно помешивая. Добавить ванильный сахар, перемешать и охладить.

Квадратики из теста смазать кремом, положить друг на друга по 3—4 штуки. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Пирожные «Эстет»

Ингредиенты

Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3 столовые ложки сахара.

Для начинки: 2 банана, 2 крупных яблока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки рубленых грецких орехов, 3—4 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка крахмала, 1 яйцо, 300 мл молока.

Для украшения: 50 г горького шоколада, 2 столовые ложки

кокосовой стружки.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла и сахара замесить однородное песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 ч.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Бананы вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с яблоками. Добавить предварительно вымытый и обсушенный изюм, орехи, лимонный сок, растопленное сливочное масло и сахар. Яйцо взбить с молоком и крахмалом. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый плат, выложить его в разъемную форму. Сверху положить приготовленную начинку, выпекать в предварительно разогретой духовке 30—35 мин. Затем залить молочной смесью и поставить в духовку еще на 15 мин.

Готовое изделие охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать кокосовой стружкой, смешанной с натертым на крупной терке шоколадом.

Пирожные с фруктовой начинкой

Ингредиенты

Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3—4 столовые ложки сахара, 1 яйцо,

1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 300 г персиков, 300 г слив, 300 мл сливок, 2 яйца, 100 г сахара, 70 г абрикосового варенья, 1 столовая ложка рома,

2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Персики и сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать ломтиками. Из сливочного масла, муки, сахара и яйца замесить песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку, положить на 2 ч в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную маргарином прямоугольную форму, смазать джемом, смешанным с ромом. Сверху выложить ломтики фруктов, залить сливками, взбитыми с яйцами и сахаром. Оставшееся тесто раскатать, нарезать полосками и выложить на пирог в виде решетки.

Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Картошка» со сливочным кремом

Ингредиенты

Для пирожных: 200 г сахара, 250 г бисквитных крошек, 200 мл молока, 200 г сливочного масла, 1 столовая ложка порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара.

Для посыпки: 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао, 2 столовые ложки рубленых грецких орехов.

Для крема: 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить какао и сахар, перемешать до полного растворения. Всыпать бисквитные крошки, добавить размягченное сливочное масло, тщательно перемешать.

Полученную массу охладить, сформовать из нее небольшие шарики. Обвалять их в орехах, смешанных с сахарной пудрой и какао, сделать в каждом небольшие углубления. Заполнить их кремом, для приготовления которого растереть размягченное масло с ванильным сахаром и сгущенным молоком.

Пирожные «Картошка» с орехами

Ингредиенты

Для пирожных: 400 г сухого бисквитного печенья, 1 банка сгущенного молока, 200 мл сливочного масла, 150 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки порошка какао.

Для посыпки: 2 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления

Орехи крупно нарубить. Печенье пропустить через мясорубку, добавить какао, сгущенное молоко, орехи и размягченное сливочное масло, растереть. Сформовать из полученной массы небольшие шарики, обвалять их в кокосовой стружке, смешанной с какао, и выдержать в течение 30 мин в холодильнике.

Миндальные пирожные с кокосовой стружкой

Ингредиенты

Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 3 столовые ложки сахара.

Для миндальной начинки: 2 яичных белка, 2 столовые ложки

сахарной пудры, 125 г рубленого миндаля, 100 г изюма, 70 г варенья из персиков, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2—3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Из муки, маргарина и сахара замесить однородное тесто, завернуть в пищевую пленку и положить на 1 ч в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску и разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в круглый пласт и выложить в разъемную форму, меньшую также раскатать и вырезать с помощью формочек для печенья фигурки.

Смазать пласт теста вареньем, выложить сверху начинку. Для ее приготовления белки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, смешать с миндалем, предварительно промытым изюмом и лимонной цедрой. Поверх начинки выложить фигурки из теста, поставить в предварительно разогретую до 180 °С духовку.

Выпекать 45—50 мин, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать кокосовой стружкой.

Пирожные из печенья с цукатами

Ингредиенты

Для пирожных: 400 г сухого бисквитного печенья, 300 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 100 г цукатов из ананасов, 100 г изюма, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Цукаты мелко нарезать. Печенье измельчить, завернув в чистое полотенце и прокатав скалкой.

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, затем добавить лимонную цедру, лимонный сок, изюм, цукаты и печенье. Тщательно перемешать, сформовать из полученной массы колбаску завернуть ее в пищевую пленку, положить на 2 ч в морозильную камеру. Затем нарезать колбаску поперек кусочками толщиной 2—3 см, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные на скорую руку

Ингредиенты

Для пирожных: 600 г песочного печенья.

Для крема: 250 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 3 столовые ложки порошка какао, 150 г сахара, 150 мл молока, 100 мл крепкого натурального кофе, 1 столовая ложка кофейного ликера, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления Желтки растереть с сахаром, добавить какао и размягченное сливочное масло, взбить миксером. Затем, продолжая взбивать, добавить молоко.

Печенье пропитать холодным кофе, смешанным с ликером, и уложить слоями, промазывая кремом. Накрыть пищевой пленкой, поставить на 2—3 ч в холодильник, затем нарезать прямоугольными кусочками и посыпать сахарной пудрой.

Творожные пирожные с фруктами

Ингредиенты

Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 3—4 столовые ложки сахара, сода на кончике ножа, 1 столовая ложка растительного масла.

Для начинки: 500 г творога, 200 мл жирных сливок, 50 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 персика, 2 яблока, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Персики вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Из маргарина, просеянной муки, сахара и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную маслом форму. Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сливками. Поверх начинки положить кусочки яблок и персиков, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 40 мин, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Песочные пирожные с черной смородиной и зефиром

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 200 г маргарина, 3—4 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для начинки: 300 г черной смородины, 300 г нежирного творога, 2 яйца, 100 г сахара, 100 мл сливок, 1 столовая ложка

крахмала.

Для украшения: 1 яичный желток, 1 столовая ложка сливок, 2 столовые ложки сахарной пудры, 200 г зефира в шоколаде.

Способ приготовления

Из муки, маргарина, сахара, яйца и апельсиновой цедры замесить однородное тесто, разделить на 2 части, раскатать в пласты толщиной 0,5 см.

Смородину перебрать, вымыть, обсушить. Творог протереть через сито, смешать со сливками, взбитыми яйцами и крахмалом, добавить смородину, перемешать.

Пласт теста выложить в прямоугольную форму, сделав небольшие бортики. Сверху выложить начинку, накрыть вторым пластом, сделать в нем вилкой несколько отверстий и смазать желтком, взбитым со сливками.

Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, посыпать просеянной сахарной пудрой, охладить, нарезать порционными кусками. Зефир раскрошить. Каждое пирожное украсить зефиром.

Ореховые пирожные на скорую руку

Ингредиенты

Для теста: 500 г песочного печенья, 250 г очищенных грецких орехов, 1 банка сгущенного молока.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления

Печенье пропустить через мясорубку вместе с орехами, добавить сгущенное молоко, тщательно перемешать. Выложить полученную массу в прямоугольную форму, выстланную фольгой или пищевой пленкой. Поставить на 1—2 ч в холодильник, затем нарезать квадратными кусочками и посыпать сахарной пудрой, смешанной с какао.

Песочные пирожные с пряной яблочной начинкой и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 200 г маргарина, 350 г муки, 3—4 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1/2 чайной ложки молотой корицы, молотая гвоздика и толченый кардамон на кончике ножа.

Для начинки: 600 г пюре из печеных яблок, 100 г изюма, 150 г коричневого сахара, 1 чайная ложка молотой корицы.

Для украшения: 200 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Из муки, маргарина, сахара, лимонной цедры и пряностей замесить однородное тесто, завернуть в пищевую пленку и положить на 1 ч в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску и разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в круглый пласт и выложить в разъемную форму, меньшую также раскатать и нарезать полосками шириной 1 см.

Яблочное пюре смешать с предварительно вымытым изюмом, корицей и 100 г сахара, выложить приготовленную начинку на пласт теста. Сверху выложить решетку из полосок теста, посыпать оставшимся сахаром.

Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить взбитыми сливками.

Банановые пирожные на скорую руку

Для теста: 300 г муки, 3 банана, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г коричневого сахара, 100 мл молока, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для украшения: 2 столовые ложки карамельной посыпки, 150 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, измельчить в кухонном комбайне. Добавить яйца, сахар и молоко, взбить. Всыпать просеянную муку, смешанную с корицей и содой, замесить однородной тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 мин, охладить, нарезать порционными кусками.

Каждое пирожное украсить взбитыми сливками и карамельной посыпкой.

Манные пирожные со сливочным кремом

Ингредиенты

Для теста: 500 мл кефира, 400 г манной крупы, 300 г муки, 4 яйца, 300 г сахара, 3—4 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина, 1

пакетик ванильного сахара.

Для крема: 150 г сливочного масла, 150 г сгущенного молока.

Способ приготовления

Манную крупу залить кефиром, тщательно перемешать и оставить на 1 ч для набухания. Добавить взбитые с сахаром яйца, растопленное сливочное масло, просеянную муку, ванильный сахар и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать вдоль пополам, взбить масло со сгущенным молоком. Смазать кремом кусочки (1/3 оставить для украшения), соединить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить оставшимся кремом.

Клубнично-творожные пирожные со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г муки, 1 желток, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 600 г творога, 500 г клубники, 150 г сахара, 100 мл молока, 2 яйца, 1 столовая ложка крахмала.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки миндальных хлопьев, 150 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, желтка и ванильного сахара замесить однородное тесто, разделить его на 2 неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить в разъемную форму, присыпанную мукой. Меньшую часть тонко раскатать, нарезать полосками шириной 2 см, сделать по краям каждой полоски косые надрезы с помощью ножа.

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, разрезать ягоды на 4 части. Творог протереть через сито, смешать с сахаром (100 г) и 1 яйцом, выложить на корж. Сверху положить клубнику и залить все молоком, смешанным с оставшимся яйцом, сахаром и крахмалом. Украсить полосками теста, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, нарезать порционными кусками.

Каждое пирожное украсить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и миндальными хлопьями.

Сливовые пирожные с корицей и шоколадом

Ингредиенты

Для теста: 500-600 г муки, 250 г сливочного маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка молотой корицы, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для начинки и украшения: 350 г сливы,

2 столовые ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка молотой корицы, 100 г шоколада,

3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Сливу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить лимонную цедру и размягченный маргарин, тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, замесить однородное тесто. Выложить его в круглую форму, смазанную маслом и присыпанную сухарями. Сверху выложить половинки слив срезами вниз, слегка вдавить их в тесто. Посыпать сахаром, смешанным с корицей, поставить в предварительно разогретую духовку, выпекать до готовности, охладить, нарезать порционными кусками. Шоколад растопить. Каждое пирожное полить шоколадом и посыпать кокосовой стружкой.

Ванильно-творожные пирожные с мармеладом

Ингредиенты

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г муки, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 600 г творога, 200 г сахара, 50 мл жирных сливок, 3 желтка, 2 столовые ложки рубленого миндаля, 2 столовые ложки рубленых грецких орехов.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г апельсинового мармелада.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, желтка и ванильного сахара замесить однородное тесто, разделить его на 2 неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить в разъемную форму, присыпанную мукой. Меньшую часть тонко раскатать и нарезать узкими полосками.

Творог тщательно растереть с яйцами, сахаром, сливками и желтками, добавить миндаль и грецкие орехи, перемешать. Выложить начинку на корж, сверху выложить решетку из полосок теста.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром, и украсить мармеладом.

Вишневые пирожные с желе

Ингредиенты

Для теста: 250 г сливочного маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара,

1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 125 г муки, 125 г крахмала, 175 г молотого миндаля, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка масла.

Для начинки и украшения: 200 г вишни,

2 столовые ложки сахарной пудры, 200 г готового вишневого желе.

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, лимонную цедру и размягченный маргарин, тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, крахмалом и миндалем, замесить однородное тесто. Выложить его в прямоугольную форму, смазанную маслом и присыпанную сухарями. Сверху выложить ягоды, слегка вдавить их в тесто.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить желе и посыпать сахарной пудрой.

Лимонные пирожные с ликером

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 200 г сахара, 100 г манной крупы, 250 г сливочного маргарина, 200 мл кефира, 2 яйца, 1 чайная ложка питьевой соды.

Для начинки: 2-3 лимона, 200 г сахара.

Для пропитки: 50 мл лимонного ликера, 50 мл сахарного сиропа.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, натереть на терке вместе с кожурой и перемешать с сахаром. Муку просеять, смешать с манной крупой

и сахаром, добавить взбитые яйца, кефир, размягченный маргарин и соду, замесить однородное тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять.

Выпекать в предварительно разогретой духовке 10—15 мин, затем выложить на корж начинку и поставить в духовку еще на 10 мин. Готовое изделие полить смесью ликера и сиропа, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Низкокалорийные пирожные с ананасами

Ингредиенты

Для теста: 200 г обезжиренного творога, 150 г консервированных ананасов, 75 мл свежевыжатого апельсинового сока, 125 мл натурального обезжиренного йогурта, 8 г желатина, 2 яичных белка, 2—3 столовые ложки меда.

Для украшения: 4 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить мед и йогурт, тщательно перемешать. Влить желе, для приготовления которого смешать апельсиновый сок с предварительно размоченным в воде желатином, довести до кипения и охладить. Взбить творожную смесь миксером, добавить взбитые в крепкую пену белки и перемешать. На дно выстланной пищевой пленкой формы выложить кусочки ананасов, сверху выложить творожную массу и разровнять. Накрыть пленкой и поставить на 6—8 ч в холодильник, затем нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать кокосовой стружкой.

Песочные пирожные с грушевым повидлом и белковым кремом

Ингредиенты

Для теста: 150 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г грушевого повидла, 4 яйца, 4 столовые ложки сахара, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для крема: 5 яичных белков, 200 г сахара.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, 2 белка взбить в крепкую пену, оставшиеся положить в холодильник. Размягченное сливочное масло взбить миксером с сахаром и желтками, всыпать просеянную муку и разрыхлитель, перемешать. Ввести взбитые

белки, перемешать еще раз, выложить приготовленное тесто на смазанный маргарином противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке 10—12 мин, затем смазать повидлом. Сверху выложить оставшиеся белки, взбитые с сахарной пудрой и лимонным соком. Снова поставить в духовку, выпекать еще 7—10 мин, охладить, нарезать порционными кусками.

Для приготовления крема яичные белки взбить с сахаром с помощью миксера. Каждое пирожное украсить белковым кремом.

Кофейные пирожные с грушами и шоколадом

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 225 г сливочного масла, 225 г сахара, 4 яйца, 2 столовые ложки растворимого кофе, 2 столовые ложки коньяка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя.

Для начинки: 3-4 груши, 100 г коричневого сахара, 100 г сливочного масла.

Для украшения: 200 г шоколада.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить по одному яйца. Всыпать просеянную муку, добавить ванильный сахар, разрыхлитель, кофе и коньяк, замесить однородное тесто.

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Сливочное масло растопить, смешать с коричневым сахаром и вылить в форму. Сверху выложить ломтики груш. Залить все тестом, поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку, выпекать 35-40 мин, охладить, нарезать порционными кусками.

Шоколад растопить. Каждое пирожное полить шоколадом.

Пирожные из печенья с апельсиновой глазурью

Ингредиенты

Для теста: 700 г сыра рикотта, 100 г сдобного печенья, 100 г сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1-2 чайные ложки оливкового масла.

Для глазури: сок 1 апельсина, 1 чайная ложка крахмала, 1 столовая ложка воды.

Способ приготовления

Печенье измельчить в кухонном комбайне, добавить размягченное сливочное масло и тщательно перемешать. Рикотту

размять вилкой, смешать с сахаром, апельсиновой цедрой и взбитыми яйцами.

Разъемную форму для торта выстлать промасленной бумагой для выпечки, выложить на дно массу из печенья, уплотнить. Сверху выложить начинку из рикотты, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35-40 мин.

Для приготовления глазури крахмал развести в воде, добавить апельсиновый сок и довести до кипения. Готовое изделие охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное полить теплой глазурью и поставить на 1 ч в холодильник.

Слоеные пирожные с орехами, курагой и мармеладной глазурью

Ингредиенты

Для пирожных: 400 г слоеного теста.

Для начинки: 250 г кураги, 100 мл свежевыжатого апельсинового сока, 200 г очищенных грецких орехов, 50 г сахара, 2 столовые ложки апельсинового ликера, 1 столовая ложка маргарина.

Для глазури: 150 г яблочного мармелада, 50 г меда.

Способ приготовления

Мармелад и мед растопить. Курагу промыть, залить апельсиновым соком и ликером, оставить до набухания, после чего пропустить через мясорубку вместе с орехами.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную маргарином прямоугольную форму. Наколоть в нескольких местах вилкой, выложить ровным слоем начинку, поставить в предварительно разогретую духовку на 20—25 мин, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное полить глазурью.

Пирожные с клубникой и желейным кремом

Ингредиенты

Для пирожных: 400 г песочного теста.

Для начинки и украшения: 500 г клубники, 200 г жирных сливок или сметаны, 100 г сахарной пудры, 50 мл свежевыжатого апельсинового сока, 50 г желе из красной смородины, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в круглую

разъемную форму для выпечки, сделав бортики высотой 5 см. Наколоть в нескольких местах вилкой, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить.

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, крупно нарезать. Сметану или сливки взбить с сахарной пудрой, добавить апельсиновую цедру, перемешать. Выложить приготовленную смесь на корж, сверху выложить клубнику, нарезать порционными кусками.

Желе подогреть на водяной бане, смешать с апельсиновым соком, покрыть полученной глазурью каждое пирожное и поставить на 1 ч в холодильник.

Корзиночки с мандариново-винным желе

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для желе: 6 мандаринов, 300 г сахара, 10 г желатина, 200 мл белого виноградного вина.

Способ приготовления

Мандарины вымыть, очистить, выжать сок. Желатин развести в 1 стакане теплой воды, вылить в кастрюлю, добавить сахар, довести до кипения, влить 4-5 стаканов воды и нагревать на слабом огне в течение 10-50 мин. Сироп процедить, остудить, влить мандариновый сок и вино.

Корзиночки наполнить желе и поставить в прохладное место на 5 ч.

Корзиночки с кремом «Клубника со сливками»

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для крема: 300 г свежей клубники, 1 стакан сахара, 3 яичных белка, 300 мл 30%-ных сливок.

Способ приготовления

Сливки взбить. Белки размешать с сахаром и взбить. Клубнику вымыть, протереть через сито (часть ягод оставить для украшения) и размешать со взбитыми белками, добавить сливки.

Корзиночки наполнить кремом. Каждое пирожное украсить клубникой.

Корзиночки с кофейным кремом

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для крема: 100 г горького шоколада, 300 мл 30%-ных сливок, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, 3 столовые ложки крепкого готового кофе, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для украшения: 100 г молочного шоколада.

Способ приготовления

Шоколад натереть на терке, смешать с кофе и растопить на водяной бане, затем остудить. Сливки взбить с помощью миксера.

Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить миксером. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить растопленный шоколад и ванильный сахар. Затем небольшими порциями ввести белки и взбитые сливки.

Корзиночки наполнить кремом и поставить в прохладное место на 2 ч. Каждое пирожное украсить кусочком молочного шоколада.

Корзиночки с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки и украшения: 100 г тертого горького шоколада, 2 столовые ложки порошка какао, 100 г сахарной пудры, 4 яйца, 2 столовые ложки ванильного ликера, 170 г сливочного масла, 200 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Шоколад и какао смешать, развести 100 мл кипяченой воды и, помешивая, растопить на водяной бане. Снять с огня, добавить сахарную пудру. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки взбить венчиком и небольшими порциями ввести в шоколад.

Сливочное масло растопить, добавить шоколадно-желтковую смесь и растереть, влить ликер и взбить полученную массу венчиком. Добавить взбитые белки. Разложить крем по корзиночкам, поставить в прохладное место на 2 ч, затем украсить взбитыми сливками.

Манные «колобки»

Ингредиенты

Для теста: 200 г манной крупы, 200 г муки, 200 г сметаны, 100 г изюма, 100 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка тертой

апельсиновой цедры, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для украшения: 100 г тертого шоколада, 50 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Сметану взбить с яйцами и сахаром, добавить манную крупу, муку, апельсиновую цедру, изюм и соду, тщательно перемешать.

Из теста сформовать колобки, выложить их в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить. Каждое пирожное обвалять в шоколаде и кокосовой стружке.

Песочные пирожные с изюмом, грецкими орехами и ананасовым джемом

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г очищенных грецких орехов, 150 г изюма без косточек, 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки рома, 1 столовая ложка крахмала, 3 яйца, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 150 г ананасового джема, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить, сбрызнуть коньяком и оставить на 10 мин. Орехи нарубить. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтками, добавить просеянную муку, крахмал, изюм и орехи. Ввести белки, перемешать и выложить полученную массу в смазанную маргарином форму.

Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 25—35 мин, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать джемом и посыпать сахарной пудрой.

Корзиночки со сливовым кремом

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для крема: 300 г сливы, 400 мл 30%-ных сливок, 1 стакан сахара, 1 стакан сахарной пудры.

Способ приготовления

Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и залить

1 стаканом воды (несколько слив оставить для украшения). Добавить сахар и варить на слабом огне, помешивая, в течение 5 мин. Затем протереть через сито и остудить. Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить в сливовое пюре, перемешать.

Корзиночки наполнить кремом, поставить в прохладное место на 2 ч, затем каждое пирожное украсить половинкой сливы.

Корзиночки с фруктами в желе

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки: 1 апельсин, 1 яблоко, 1 груша, 500 г сахара, 2 столовые ложки желатина, 100 мл лимонного сока, 1 столовая ложка измельченной лимонной цедры.

Способ приготовления

Апельсин, яблоко и грушу вымыть. Апельсин очистить и нарезать кружочками. Яблоко и грушу разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Желатин развести в 1 стакане теплой воды. В кастрюлю влить 8—10 стаканов воды, положить сахар, размешать, довести до кипения, добавить лимонную цедру, раствор желатина, помешивая, довести до кипения и влить лимонный сок.

Желе разлить по корзиночкам слоем в 2—3 см и дать застыть. На застывший слой желе положить кружки апельсина, дольки яблока и груши, залить второй половиной желе. Корзиночки поставить в прохладное место на 3 ч.

Корзиночки со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки: 200 г взбитых сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Яичные белки смешать с 50 г сахарной пудры и взбить миксером. Добавить сливки, перемешать, разложить по корзиночкам, посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Корзиночки с консервированными ананасами и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки и украшения: 10 ломтиков консервированных ананасов, 150 г взбитых сливок, 100 г сахара, 200 г сметаны, 3 апельсина, 100 г винограда без косточек, 1 яйцо, 3 столовые ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Виноград вымыть. Апельсин вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Ломтики ананаса смешать с апельсинами и виноградом. Яйцо взбить с лимонным соком, добавить сметану, сахар, взбить смесь миксером и перемешать с фруктами. Готовую смесь разложить по корзиночкам, украсить взбитыми сливками.

Корзиночки с малиной и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки: 300 г малины, 1,5 стакана взбитых сливок, 3 яичных белка, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Белки взбить с сахаром. Малину вымыть, протереть через сито и ввести небольшими порциями в белки. Добавить сливки, перемешать. Корзиночки наполнить кремом и поставить в прохладное место на 2 ч.

Корзиночки с персиками и творожным кремом

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки: 8—10 персиков, 100 г творога, 100 г сахара, 50 г взбитых сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка меда, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Творог растереть с сахаром и взбитыми сливками, добавить ванильный сахар, мед, перемешать и начинить приготовленной массой половинки персиков.

В каждую корзиночку положить по половинке персика. Пирожные посыпать орехами.

Корзиночки «Очарование»

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки: 100 г малины, 100 г черной смородины, 200 г мороженого, 1 чайная ложка кунжута.

Способ приготовления

Малину и смородину вымыть, перемешать с размягченным мороженым. Наполнить этой смесью корзиночки, поставить в прохладное место на 2 ч, затем посыпать кунжутом.

Корзиночки с персиками и ликером

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки: 10 персиков, 4 столовые ложки фруктового ликера, 1 стакан сахарной пудры, 1 чайная ложка молотой корицы, 200 мл 30%-ных сливок, 100 г сахара, молотый мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. В кастрюлю налить 1 стакан воды, добавить сахарную пудру, мускатный орех и корицу, нагревать на слабом огне в течение 3 мин, затем прибавить огонь, довести до кипения, снять кастрюлю с огня.

Персики опустить в горячий сироп на 5 мин, затем остудить и влить ликер. В корзиночки положить персики, полить сиропом, поставить в прохладное место на 4 ч, затем украсить взбитыми сливками.

Корзиночки с клубникой с мороженым

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки: 200 г клубники, 200 г мороженого, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, перемешать с размягченным мороженым, поставить в прохладное место на 1 ч, затем разложить по корзиночкам, посыпать шоколадом.

Корзиночки с творогом и медом

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки: 400 г творога, 60 г сахара, 200 г меда, 4 яичных желтка, 80 г сливочного масла, 100 мл сливок или сметаны.

Способ приготовления

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Желтки растереть с сахаром и медом, добавить размягченное масло, взбить в пышную массу. Творог смешать с полученной массой, добавить сметану или сливки, взбить. Корзиночки наполнить приготовленным кремом.

Корзиночки «Сказка»

Ингредиенты

Для пирожных: готовые корзиночки из песочного теста.

Для начинки: 200 г консервированных ломтиков ананасов, 100 г клубники, 200 г 30%-ных сливок, 150 г сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Способ приготовления

Клубнику вымыть. Сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром с помощью миксера. Ломтики ананаса выложить в корзиночки, сверху положить взбитые сливки. Пирожные поставить в прохладное место на 2 ч, затем украсить клубникой.

Бисквитные пирожные «Лакомка»

Ингредиенты

Для пирожных: готовый бисквитный корж. Для начинки и украшения: 100 г белого винограда без косточек, 4 яблока, 3 груши, 4 персика, 5 абрикосов, 1/2 ананаса, 2 стакана сахарного сиропа, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка молотой корицы, 200 г желе из красной смородины, 100 г мороженого.

Способ приготовления

Яблоки и груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Персики и абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Ананас вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Виноград вымыть.

Сироп довести до кипения, опустить в него яблоки и груши, добавить корицу, ванильный сахар и варить 5—10 мин. Затем выложить на корж, остудить и поставить на 30—40 мин в

прохладное место. Сверху положить слой персиков и мороженого, поставить в прохладное место на 20 мин. На слой мороженого выложить виноград и ананасы, покрыть их смородиновым желе. Поставить в прохладное место на 30 мин, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить абрикосами.

Бисквитные пирожные «Сюрприз»

Ингредиенты

Для пирожных: готовый бисквитный корж.

Для начинки: 100 г абрикосов, 3 яблока, 100 г малины, 100 г черной смородины, 2 банана, 1 стакан белого сухого вина, 10 г желатина, 2 стакана фруктового сиропа, 100 г сахарной пудры, 200 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Бананы вымыть, очистить и нарезать кружочками. Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Смородину и малину вымыть. Желатин растворить в 100 мл теплой воды. Фруктовый сироп довести до кипения, опустить яблоки, варить 10 мин, затем выложить их на корж. В сироп положить абрикосы, малину и смородину и варить в течение 3 мин, затем добавить яблоки, довести до кипения.

Сироп процедить, вареные ягоды и фрукты выложить в блюдо, добавить бананы. В сироп вылить раствор желатина, нагревать в течение 5 мин, затем остудить и смешать с вином. Залить основу с фруктами и ягодами приготовленным желе, поставить в прохладное место на 2—3 ч, нарезать порционными кусками. Пирожные украсить взбитыми сливками.

Пирожные-суфле с курагой и орехами

Ингредиенты

Для суфле: 500 г творога, 40 г манной крупы, 3 яйца, 60 г сахара, 125 мл молока, 250 г кураги, 250 г грецких орехов, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. В манную крупу при постоянном помешивании влить 150 мл воды, поставить на слабый огонь и варить до готовности. Творог соединить с манной кашей, добавить желтки, сахар, сливочное масло, хорошо растереть и ввести взбитые яичные белки. Орехи нарубить, курагу перебрать,

промыть и мелко нарезать.

Творожную массу соединить с орехами и курагой, все тщательно перемешать, выложить в форму, смазанную маслом, запечь, остудить, нарезать порционными кусками.

Пирожные-суфле с печеньем

Ингредиенты

Для суфле: 500 г творога, 80 г печенья, 60 г сахара, 2 яйца, 80 мл молока, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. Печенье измельчить, смешать с сахаром, залить молоком и выдержать в течение 5—10 мин.

Протертый творог соединить с печеньем, желтками и растопленным сливочным маслом, массу хорошо перемешать, затем ввести взбитые белки. Смесь уложить в форму, смазанную маслом, разровнять поверхность, довести до готовности на пару, нарезать порционными кусками.

Пирожные-суфле с вишневым вареньем

Ингредиенты

Для суфле: 500 г творога, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 40 г манной крупы, 40—60 г сахара, 40 г муки.

Для украшения: 100 г вишневого варенья.

Способ приготовления

В манную крупу при постоянном помешивании влить 150 мл воды, поставить на слабый огонь и варить до готовности. Яичные желтки растереть с сахаром. Манную кашу смешать с протертым творогом и яичными желтками, добавить половину предварительно растопленного сливочного масла, тщательно перемешать. Затем осторожно ввести взбитые белки, перемешать.

Формочки смазать сливочным маслом, посыпать мукой, выложить в них творожную массу. Суфле приготовить на пару или запечь в духовке. При подаче полить вишневым вареньем.

Вафельные пирожные с апельсиновым джемом

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 500 мл молока, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки

разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для начинки и украшения: 100 г апельсинового джема, 1 апельсин.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков, взбить в крепкую пену. Муку просеять, смешать с сахаром и разрыхлителем, добавить молоко, растопленное сливочное масло, разрыхлитель и апельсиновую цедру. Затем добавить желтки и белки, тщательно перемешать. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 мин.

Апельсин вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Вафли соединить по две, прослоить апельсиновым джемом. Каждое пирожное украсить ломтиком апельсина.

Классические эклеры

Ингредиенты

Для пирожных: 400 г заварного теста.

Для начинки: 8 яичных белков, 300 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 50 г черничного джема, 50 г ягод смородины.

Способ приготовления

Яичные белки взбить с сахаром, лимонным соком с помощью миксера, добавить джем, перемешать.

Тесто разделить на части, выложить в покрытые промасленной бумагой формочки, выпекать в разогретой до 160—170 °С духовке в течение 10 мин. Изделия остудить, разрезать пополам.

Половинки изделий намазать большей частью крема, соединить, выложить на блюдо.

Пирожные украсить оставшимся кремом и ягодами смородины.

Вафельные пирожные со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 200 мл молока, 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 4 яичных желтка, 8 яичных белков, соль.

Для украшения: 70 г сахарной пудры, 150 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить, охладить и растереть добела. Добавить желтки, сахар, муку, молоко, тщательно вымесить. Небольшими порциями добавить белки, взбитые с солью в крепкую пену. Выпекать в вафельнице, охладить.

Каждое пирожное украсить взбитыми сливками и посыпать сахарной пудрой.